



**UNIDAD ACADÉMICA PUCE TEC AMBATO
TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GESTIÓN CULINARIA**

Tema:

**COCTELERÍA DE AUTOR MEDIANTE EL USO DE TÉCNICAS GASTRONÓMICAS
DE VANGUARDIA**

**Proyecto de investigación previo a la obtención del título de Tecnólogo
Superior en Gestión Culinaria**

Línea de investigación:

EDUCACIÓN, COMUNICACIÓN, CULTURAS, SOCIEDAD Y VALORES

Autor:

Andrés Josué Cajas Yanzapanta

Director:

LCDO. TELLO VELASTEGUÍ ADRIANO ISRAEL

Ambato - Ecuador

Agosto 2026

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD Y RESPONSABILIDAD

Yo: **ANDRÉS JOSUÉ CAJAS YANZAPANTA**, con cédula de ciudadanía **1850720507**, autor del trabajo de titulación titulado: "COCTELERÍA DE AUTOR MEDIANTE EL USO DE TÉCNICAS GASTRONÓMICAS DE VANGUARDIA", previo a la obtención del título de **TECNÓLOGO SUPERIOR EN GESTIÓN CULINARIA** en **PUCE TEC**.

1. Declaro tener pleno conocimiento de la obligación que tiene la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, de conformidad con el artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior, de entregar a la SENESCYT en formato digital una copia del referido trabajo de graduación para que sea integrado al Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública respetando los derechos de autor.
2. Autorizo a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador a difundir a través del sitio web de la Biblioteca de la PUCE Ambato, el referido trabajo de graduación, respetando las políticas de propiedad intelectual de la Universidad.

Ambato, agosto 2026



Andrés Josué Cajas Yanzapanta

CC. 1850720507

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR**SEDE AMBATO****APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO****Tema:**

COCTELERÍA DE AUTOR MEDIANTE EL USO DE TÉCNICAS GASTRONÓMICAS
DE VANGUARDIA

Línea de investigación:

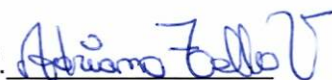
EDUCACIÓN, COMUNICACIÓN, CULTURAS, SOCIEDAD Y VALORES

Autor:

Andrés Josué Cajas Yanzapanta

Adriano Israel Tello Velastegui, Lcdo. Mg.

CC. 1804179347

f. 

CALIFICADOR

Mario Xavier Chagñay Rios, Lic.

CALIFICADOR

f. 

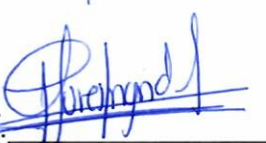
Carlos Danilo Urquizo Chango, Lic.

CALIFICADOR

f. 

Ingrid Valeria Flores Zambrano, Lic. Mg

COORDINADORA (E) DE LA UNIDAD ACADÉMICA PUCETEC

f. 

Ana Cecilia Parra Ramos, Ab. Mg

PROSECRETARIA (E) PUCE AMBATO

f.  **PUCE | AMBATO**
PROSECRETARIA

Ambato – Ecuador

Agosto 2026

DEDICATORIA

ANDRES JOSUE CAJAS YANZAPANTA

Este trabajo se dedica a Dios, por la fortaleza y constancia que acompañan cada etapa de formación; a mi familia, por su apoyo permanente y por la confianza brindada, y, de manera especial, a mi madre, quien me apoyó para continuar esta carrera y cuyo esfuerzo, acompañamiento y ejemplo constituyen una motivación esencial para alcanzar esta meta.

De igual manera, dedico este trabajo a mis docentes de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Sede Ambato, por compartir sus conocimientos, experiencias y aprendizajes profesionales, los cuales han sido fundamentales para fortalecer mi formación en el área gastronómica.

AGRADECIMIENTO

ANDRES JOSUE CAJAS YANZAPANTA

Se expresa un sincero agradecimiento a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Sede Ambato, y a los docentes de la Tecnología Superior en Gestión Culinaria por los conocimientos, experiencias y orientaciones compartidos durante la formación profesional. De manera especial, se reconoce el acompañamiento académico del director del trabajo de titulación, Lcdo. Tello Velastegui Adriano Israel, por las observaciones y criterios aportados al desarrollo del estudio. También se agradece a la familia, compañeros, profesores, profesionales y establecimientos que colaboraron en la fase de validación, cuya participación permitió completar la valoración sensorial de la propuesta

RESUMEN

La investigación aborda la incorporación de técnicas gastronómicas de vanguardia en propuestas de coctelería de autor de la ciudad de Ambato. El objetivo es desarrollar un menú de cuatro cócteles de autor mediante recursos contemporáneos que fortalezcan la experiencia sensorial y mantengan coherencia entre concepto, sabor, aroma, textura y presentación. El estudio adopta un enfoque mixto, de tipo aplicado y alcance descriptivo. La fundamentación integra antecedentes sobre coctelería, mixología, identidad, innovación y técnicas como esferificación, gelificación, aires, clarificación, ahumado y *fat wash*. Como resultado del proceso de diseño se estructura un menú de concepto automovilístico compuesto por R26B, GT40, DAY & NIGHT – LE MANS e IL CAVALLINO, acompañado de fichas técnicas y un protocolo de validación. Para la evaluación se establece una muestra intencional de 25 profesionales vinculados con establecimientos de coctelería de Ambato y una escala hedónica de nueve puntos complementada con observación y criterios técnicos. El análisis se plantea mediante frecuencias, porcentajes, medias y revisión cualitativa de observaciones. La validación sensorial se realizó mediante la aplicación documentada de los instrumentos y el respaldo de los datos obtenidos. La propuesta aporta una base técnica para la estandarización, la innovación responsable y la diferenciación de bebidas de autor en el contexto local.

Palabras clave: coctelería de autor; técnicas de vanguardia; mixología; experiencia sensorial; innovación gastronómica.

ABSTRACT

This study addresses the incorporation of avant-garde culinary techniques into signature cocktail development in Ambato, Ecuador. The objective was to develop a menu of four signature cocktails using contemporary techniques to enhance the sensory experience while maintaining coherence among concept, flavor, aroma, texture, and presentation. The study adopted a mixed-methods approach with an applied purpose and descriptive scope. The theoretical framework addressed cocktails, mixology, identity, innovation, and contemporary techniques such as spherification, gelification, airs, clarification, smoking, and fat washing.

The resulting automotive-inspired menu comprises four signature cocktails: R26B, GT40, DAY & NIGHT – LEMAS, and IL CAVALLINO, supported by technical specifications and a sensory validation protocol. The proposed evaluation involves a purposive sample of 25 professionals from cocktail establishments in Ambato and the use of a nine-point hedonic scale, complemented by direct observation and technical criteria. The planned analysis includes frequencies, percentages, means, and qualitative analysis of participant comments.

Definitive conclusions regarding sensory acceptance require the actual administration of the evaluation instruments and analysis of the resulting response matrix. Nevertheless, the proposal provides a technical framework for standardization, responsible innovation, and differentiation of signature cocktails in the local gastronomic context.

Keywords: signature cocktails, avant-garde techniques, mixology, sensory experience, gastronomic innovation.

ÍNDICE GENERAL DE CONTENIDOS

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD Y RESPONSABILIDAD	ii
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO.....	iii
DEDICATORIA.....	iv
AGRADECIMIENTO.....	v
RESUMEN	vi
ABSTRACT	vii
INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO I. ESTADO DEL ARTE Y LA PRÁCTICA	8
1.1. Coctelería: fundamentos, evolución y equilibrio sensorial.....	8
1.2. Técnicas gastronómicas de vanguardia aplicadas a bebidas	10
1.3. Coctelería de autor, identidad y experiencia sensorial.....	15
CAPÍTULO II. DISEÑO METODOLÓGICO	19
2.1. Consideraciones metodológicas	19
2.2. Población y muestra	21
2.3. Técnicas e instrumentos	24
CAPÍTULO III. ANÁLISIS Y DESARROLLO DE LA PROPUESTA	29
3.1. Desarrollo del menú de cuatro cócteles de autor.....	29
3.2. Validación, análisis e interpretación de la propuesta	38
CONCLUSIONES.....	54
RECOMENDACIONES	55
BIBLIOGRAFÍA	56
ANEXOS	59

INTRODUCCIÓN

La coctelería contemporánea se ha consolidado como un área de la gastronomía en la que convergen técnica, creatividad, innovación, servicio y percepción sensorial. La elaboración profesional de una bebida ya no se limita únicamente a combinar destilados, licores, jugos o modificadores, sino que requiere comprender la relación entre proporción, temperatura, dilución, aroma, sabor, textura, color, cristalería, presentación y secuencia de consumo. Desde esta perspectiva, el cóctel se concibe como una composición integral en la que cada componente cumple una función específica dentro de la experiencia del consumidor.

La evolución de la coctelería ha permitido incorporar procedimientos tradicionalmente vinculados con la cocina de vanguardia, entre ellos la esferificación, gelificación, clarificación, elaboración de espumas y aires, ahumado, infusión y *fat wash*. Estas técnicas permiten modificar la estructura de una bebida, generar contrastes de textura, intensificar aromas, transformar su apariencia y establecer diferentes momentos durante la degustación. Sin embargo, su empleo exige precisión, estandarización y conocimiento de las condiciones que intervienen en cada procedimiento. La innovación técnica resulta pertinente únicamente cuando contribuye de manera concreta a mejorar la experiencia sensorial y no cuando se incorpora exclusivamente como recurso visual.

Inchaurraga (2022) comprende la creación de cócteles como un proceso de exploración sensorial que requiere dominio del producto, creatividad y control técnico. Este planteamiento resulta pertinente para la presente investigación porque permite asumir que la calidad de una bebida depende de la relación equilibrada entre ingredientes, métodos de preparación y estímulos sensoriales. Una propuesta puede resultar visualmente atractiva y, al mismo tiempo, presentar dificultades cuando el dulzor, la acidez, el amargor, el alcohol, la temperatura o la textura no se encuentran correctamente integrados.

En este contexto, la coctelería de autor adquiere relevancia como una forma de desarrollar bebidas con identidad propia. La autoría no se limita a asignar un nombre diferente a una receta existente, sino que implica establecer una relación coherente entre concepto, ingredientes, técnica, perfil sensorial, presentación y servicio. Una bebida de autor debe comunicar una intención reconocible y mantener características que permitan diferenciarla dentro de una carta gastronómica. La originalidad, por tanto, se construye a partir de decisiones técnicas y conceptuales que puedan ser reproducidas de manera consistente.

La experiencia sensorial constituye un elemento central dentro de este proceso. Spence (2015) señala que la percepción del sabor posee un carácter multisensorial, ya que intervienen de manera conjunta estímulos visuales, aromáticos, gustativos y táctiles. La apariencia genera expectativas antes del consumo, el aroma anticipa determinadas sensaciones, la temperatura modifica la intensidad de los componentes y la textura influye en la sensación en boca. Por esta razón, la evaluación de una bebida no debe limitarse únicamente al sabor, sino considerar un conjunto de atributos que permitan valorar el producto de forma integral.

La apariencia y presentación visual representan el primer contacto del evaluador con la bebida. El color, la cristalería, la decoración, la transparencia y el montaje contribuyen a formar una expectativa. En propuestas de coctelería de autor, estos elementos necesitan guardar correspondencia con la narrativa desarrollada. Una presentación llamativa puede atraer la atención, pero pierde valor si no se encuentra acompañada por un perfil sensorial adecuado. Por el contrario, cuando apariencia, aroma, sabor y concepto funcionan de forma articulada, la experiencia alcanza mayor coherencia.

El aroma constituye otro componente importante debido a que antecede al sabor y condiciona la percepción inicial. Ingredientes como hierbas, cítricos, café, especias, frutas o humo pueden utilizarse para construir perfiles diferenciados. Sin embargo, su intensidad debe controlarse para evitar que un componente domine al resto. De

manera similar, el sabor necesita mantener equilibrio entre dulzor, acidez, amargor, contenido alcohólico y dilución. La incorporación de técnicas modernas no reemplaza estos principios fundamentales, sino que debe integrarse a ellos.

La textura también adquiere especial importancia dentro de la coctelería contemporánea. Técnicas como la esferificación, gelificación, elaboración de espumas y aires permiten modificar la sensación en boca y generar diferentes momentos de consumo. Calvache-Muñoz et al. (2021) evidencian la posibilidad de desarrollar bebidas con textura modificada mediante recursos de mixología molecular. No obstante, el éxito de estas técnicas depende del control de proporciones, tiempos y temperaturas, ya que una esfera demasiado resistente, un gel excesivamente firme o una espuma inestable pueden afectar negativamente la percepción del producto.

Dentro del contexto ecuatoriano, la innovación en coctelería se relaciona con la incorporación de recursos contemporáneos y la búsqueda de propuestas diferenciadas. Párraga Espinoza y Vinueza Quinatoa (2020) analizan la innovación en la coctelería tradicional ecuatoriana y destacan la posibilidad de integrar nuevas tendencias sin perder identidad. Esta perspectiva demuestra que la modernización de las bebidas no necesariamente implica abandonar principios tradicionales, sino reinterpretarlos mediante nuevos procesos y formas de presentación.

En la ciudad de Ambato también se identifican antecedentes vinculados con la aplicación de técnicas contemporáneas. Tello Velasteguí, Franco Pérez y Llundo Michelena (2024) estudian la recomendación del uso de coctelería molecular en la industria de bebidas de la ciudad y evidencian interés por recursos de innovación dentro del contexto local.

De manera complementaria, Albuja Freire (2025) desarrolla una línea de bebidas con esferificaciones en Ambato, mientras que Peñafiel Niveló (2026) demuestra que la coctelería puede construirse a partir de conceptos relacionados con referentes propios del entorno. Estos antecedentes muestran que existe interés por el desarrollo de

propuestas contemporáneas, aunque todavía es necesario fortalecer la estandarización, la coherencia conceptual y la valoración sensorial.

La situación problemática de la presente investigación se relaciona con la presencia de propuestas que recurren a técnicas gastronómicas de vanguardia como elementos principalmente decorativos, sin establecer claramente su función dentro de la bebida. Cuando una técnica se incorpora únicamente para generar impacto visual puede producir desbalances de sabor, texturas incómodas, aromas demasiado intensos, dificultades de estabilidad o procedimientos poco viables durante el servicio. El problema no radica en la utilización de técnicas modernas, sino en su aplicación sin una finalidad sensorial y operativa claramente definida.

A esta problemática se suma la necesidad de vincular creatividad con evidencia cuantitativa. La percepción del creador resulta insuficiente para determinar el nivel de aceptación de una propuesta. Por esta razón, la evaluación sensorial mediante instrumentos estructurados permite transformar las percepciones de los participantes en información numérica que pueda ser organizada, comparada e interpretada. Lawless y Heymann (2010) destacan la importancia de la evaluación sensorial como procedimiento para analizar respuestas frente a alimentos y bebidas mediante criterios sistemáticos.

En la presente investigación, la experiencia sensorial se analiza mediante diez criterios: apariencia y presentación visual, aroma, sabor y equilibrio, textura y sensación en boca, aplicación de técnicas gastronómicas de vanguardia, temperatura, dilución y cuerpo, creatividad e identidad de autor, coherencia conceptual, potencial de incorporación en carta y aceptación general. Estos criterios se valoran mediante una escala hedónica de nueve puntos, permitiendo obtener información cuantitativa sobre el comportamiento de la propuesta frente al panel profesional.

El estudio adopta un enfoque cuantitativo, debido a que la aceptación y la experiencia sensorial se determinan mediante puntuaciones numéricas. El procesamiento se

realiza mediante frecuencias, porcentajes y medias aritméticas, manteniendo un alcance descriptivo. Las puntuaciones ubicadas entre 7 y 9 se consideran favorables para establecer el porcentaje de valoración positiva. Este tratamiento permite identificar tendencias dentro del grupo participante, sin atribuir relaciones causales ni realizar generalizaciones estadísticas sobre todos los consumidores de Ambato.

Por su finalidad, la investigación es aplicada, debido a que los conocimientos teóricos y técnicos se utilizan para diseñar un producto gastronómico concreto. La propuesta se compone de cuatro cócteles de autor: R26B, GT40, DAY & NIGHT – LE MANS e IL CAVALLINO. Las cuatro bebidas se articulan mediante un concepto inspirado en el automovilismo de resistencia y representan atributos como precisión, potencia, evolución, contraste e innovación. Cada bebida utiliza técnicas y perfiles sensoriales diferenciados, pero mantiene relación con la narrativa general del menú.

R26B se inspira en el Mazda 787B y presenta un perfil fresco, herbal y cítrico, acompañado por una esferificación que permite modificar la secuencia de sabor durante el consumo. GT40 se vincula con una identidad robusta y tostada mediante whisky, café, panela, *fat wash* y espuma. DAY & NIGHT – LE MANS representa la transición entre diferentes momentos mediante capas, gelificación y aire. Finalmente, IL CAVALLINO se relaciona con precisión y elegancia mediante clarificación, notas cítricas y ahumado.

La selección de estas técnicas responde a una finalidad sensorial concreta. La esferificación permite modificar el momento de liberación del sabor; el *fat wash* contribuye a profundidad aromática; la espuma y el aire modifican textura y aroma; la gelificación genera contraste; la clarificación transforma apariencia y sensación en boca; y el ahumado produce una entrada aromática diferenciada. De esta manera, la técnica se plantea como un recurso funcional dentro de la bebida.

La muestra está constituida por 25 profesionales vinculados con cinco establecimientos de coctelería de Ambato, con cinco participantes por establecimiento.

El muestreo es no probabilístico e intencional, debido a que se seleccionan participantes vinculados profesionalmente con gastronomía, coctelería, alimentos y bebidas o servicio. Esta selección permite obtener una valoración profesional de la propuesta, aunque los resultados se interpretan exclusivamente dentro del grupo evaluado y no representan estadísticamente a la totalidad de consumidores de la ciudad.

La investigación presenta relevancia académica porque integra competencias relacionadas con coctelería, innovación, estandarización, evaluación sensorial, inocuidad y gestión de alimentos y bebidas. Asimismo, posee importancia técnica debido a que relaciona creatividad con procedimientos documentados que pueden reproducirse mediante cantidades, tiempos, temperaturas, métodos de elaboración y condiciones de servicio. Esta estandarización resulta fundamental para transformar una idea de autor en una propuesta susceptible de incorporarse posteriormente a una operación profesional.

Desde una perspectiva profesional, la investigación también contribuye a identificar oportunidades de diferenciación para bares y establecimientos de alimentos y bebidas. Una propuesta de autor correctamente estructurada puede fortalecer la identidad de una carta, siempre que mantenga equilibrio sensorial, correcta ejecución técnica y viabilidad operativa. No obstante, antes de una implementación definitiva también resulta necesario considerar costos, tiempos de producción, almacenamiento, capacitación del personal y disponibilidad de materias primas.

A partir de la problemática planteada, se establece la siguiente pregunta de investigación: ¿Cuál es el nivel de aceptación y la valoración de la experiencia sensorial de un menú de cuatro cócteles de autor elaborados mediante técnicas gastronómicas de vanguardia en la ciudad de Ambato? La formulación se mantiene dentro de un alcance descriptivo y busca determinar el comportamiento de la propuesta frente al panel profesional seleccionado.

Como idea a defender, se plantea que la aplicación técnicamente fundamentada de técnicas gastronómicas de vanguardia, integrada con criterios de equilibrio, presentación, identidad y reproducibilidad, permite desarrollar una propuesta diferenciada de cuatro cócteles de autor y determinar cuantitativamente su nivel de aceptación y experiencia sensorial.

El objetivo general consiste en desarrollar un menú de cuatro cócteles de autor mediante técnicas gastronómicas de vanguardia, orientado al fortalecimiento de la experiencia sensorial del cliente en la ciudad de Ambato.

Para su cumplimiento se establecen los siguientes objetivos específicos:

1. Fundamentar teóricamente los principios de la coctelería de autor y las técnicas de vanguardia gastronómicas aplicadas en la elaboración de bebidas innovadoras.
2. Diseñar recetas de coctelería de autor que incorporen técnicas modernas, presentación creativa y combinación equilibrada de sabores.
3. Determinar el nivel de aceptación y la experiencia sensorial de la propuesta de coctelería de autor mediante la aplicación de técnicas gastronómicas de vanguardia en Ambato.

Finalmente, el trabajo se organiza en tres capítulos. El Capítulo I desarrolla el estado del arte y la práctica, abordando fundamentos de coctelería, técnicas gastronómicas de vanguardia y coctelería de autor vinculada con identidad y experiencia sensorial. El Capítulo II presenta el diseño metodológico, el enfoque cuantitativo, la población, la muestra, el instrumento y el procesamiento estadístico. El Capítulo III desarrolla el menú de cuatro cócteles de autor y presenta la validación, análisis e interpretación cuantitativa de los resultados. Posteriormente se incorporan conclusiones, recomendaciones, bibliografía y anexos que respaldan el proceso investigativo.

CAPÍTULO I. ESTADO DEL ARTE Y LA PRÁCTICA

1.1. Coctelería: fundamentos, evolución y equilibrio sensorial

La coctelería puede comprenderse como una disciplina aplicada dentro de la gestión culinaria porque combina conocimiento de materias primas, procedimientos de mezcla, servicio y percepción sensorial. Su práctica profesional exige reconocer las características de destilados, licores, vinos, fermentados, jugos, jarabes, bitters, infusiones y otros modificadores, así como anticipar la forma en que estos componentes interactúan. Inchaurreaga (2022) sitúa la creación de cócteles en un marco de experimentación y entrenamiento de los sentidos; esta idea permite asumir que la técnica no es un fin autónomo, sino un medio para construir equilibrio y expresar una intención.

El equilibrio constituye uno de los criterios centrales de la bebida. Una formulación puede contener ingredientes de buena calidad y, aun así, resultar deficiente si el dulzor domina, la acidez es agresiva, el amargor se prolonga sin control o la sensación alcohólica queda desconectada del resto del perfil. Por esta razón, el diseño debe partir de una función para cada componente. La base alcohólica aporta estructura; los modificadores pueden ampliar aroma, dulzor, acidez o amargor; el hielo regula temperatura y dilución; y la decoración debe contribuir al concepto sin interferir con el consumo.

La temperatura influye de forma directa en la percepción. Las bebidas frías reducen la volatilidad de ciertos compuestos y pueden disminuir la percepción de dulzor o intensidad alcohólica, mientras que un servicio demasiado templado puede exponer aristas que antes permanecían equilibradas. La dilución también modifica el cuerpo y la concentración aromática. En consecuencia, el control de hielo, agitación, tiempo de mezcla y recipiente de servicio se integra al diseño sensorial y debe registrarse en una receta estandarizada.

El aroma antecede al sabor y condiciona la expectativa del consumidor. Una bebida puede incorporar hierbas, cítricos, café, especias, humo o productos tostados, pero estos elementos deben mantenerse en un nivel compatible con el resto de la composición. El uso de humo, por ejemplo, puede generar una entrada aromática atractiva; sin embargo, su permanencia excesiva puede cubrir notas más delicadas. El análisis técnico consiste en identificar qué aroma se desea destacar, en qué momento debe percibirse y cuánto tiempo debe permanecer.

La textura, aunque tradicionalmente recibe menor atención que el sabor, adquiere mayor relevancia en la coctelería contemporánea. Espumas, geles, aires, esferas y clarificaciones modifican la sensación en boca y la secuencia de consumo. La textura debe facilitar la experiencia, no volverla incómoda. Una espuma demasiado densa impide integrar aromas con el líquido; una esfera frágil se rompe antes del servicio; un gel demasiado firme dificulta la degustación; y una clarificación mal ejecutada puede producir turbidez o pérdida de carácter.

La evolución de la coctelería no elimina el valor de los clásicos. Las recetas consolidadas funcionan como referentes técnicos porque permiten estudiar proporciones, familias de bebidas y métodos de preparación. El aprendizaje de mezclado directo, agitado, refrescado, macerado, licuado o flambeado proporciona una base que después puede reinterpretarse. En este sentido, la innovación resulta más sólida cuando se construye sobre el dominio previo de principios clásicos y no cuando busca sustituirlos únicamente por novedad visual.

Tello Velasteguí et al. (2024) describen en el contexto de Ambato un interés por la mixología y la coctelería molecular asociado con nuevas formas de entretenimiento y diferenciación. El aporte de este antecedente radica en ubicar el fenómeno en el mismo entorno territorial de la presente investigación. No obstante, la adopción de recursos modernos requiere distinguir entre una técnica reproducida por tendencia y una técnica seleccionada por su utilidad sensorial. La primera puede generar un efecto transitorio; la segunda se integra al producto y facilita su estandarización.

La hospitalidad forma parte de la experiencia de la bebida. La cristalería, el momento de servicio, la explicación breve del concepto y la limpieza de la presentación influyen en la percepción global. La coctelería de autor, por tanto, no se limita al líquido. Una bebida concebida para generar sorpresa mediante una esfera, una espuma o un aroma debe planificar también el modo en que el cliente interactúa con ese elemento. El diseño profesional evita depender de instrucciones demasiado complejas y procura que la experiencia sea intuitiva.

En términos de gestión, la estandarización conecta creatividad y operación. Una bebida diseñada sin cantidades, rendimiento, tiempos, temperatura, decoración y método definidos no puede reproducirse con uniformidad. La receta estándar permite controlar variaciones, estimar costos y establecer responsabilidades. Este criterio resulta especialmente importante en técnicas de vanguardia, donde pequeñas diferencias de proporción o tiempo pueden modificar de manera sustancial el resultado final.

El análisis de los antecedentes permite asumir una posición conceptual: la coctelería se entiende en este trabajo como una disciplina gastronómica de precisión y creatividad, en la cual la calidad depende de la coherencia entre formulación, técnica, servicio y percepción. Bajo esta posición, la innovación no se evalúa por la cantidad de recursos novedosos incorporados, sino por la capacidad de cada recurso para mejorar o enriquecer una experiencia que sigue necesitando equilibrio y repetibilidad.

1.2. Técnicas gastronómicas de vanguardia aplicadas a bebidas

Las técnicas gastronómicas de vanguardia trasladadas a bebidas permiten modificar estructura, temperatura, aroma, apariencia y secuencia de consumo. Su aplicación exige comprender que los agentes culinarios y los equipos responden a condiciones específicas. La esferificación, la gelificación, las espumas, los aires, la clarificación, el ahumado y el *fat wash* presentan resultados diferentes y, por tanto, no deben

agruparse como simples recursos decorativos. Cada procedimiento necesita una finalidad definida y un criterio de control.

La esferificación se utiliza para encapsular un líquido en una membrana que libera su contenido al romperse. En coctelería puede funcionar como elemento de contraste o como recurso para modificar el momento en que un sabor se incorpora a la bebida. Albuja Freire (2025) emplea la esferificación inversa en una propuesta de bebidas desarrollada en Ambato, lo que demuestra su viabilidad en el contexto académico local. Su aplicación requiere controlar concentración, tiempo de baño, tamaño, consistencia y enjuague para conservar una membrana funcional.

Desde una perspectiva sensorial, la esfera no debe competir con el líquido base. El contenido encapsulado necesita complementar o transformar la bebida de forma previsible. Si la esfera incorpora un sabor demasiado intenso, el equilibrio cambia de manera abrupta; si la membrana es demasiado resistente, la experiencia se vuelve incómoda. Por ello, la decisión técnica debe responder a la pregunta de qué cambio se espera producir cuando la esfera se rompe y cómo ese cambio se relaciona con el concepto general.

La gelificación transforma líquidos en estructuras semisólidas. El agar-agar resulta útil en preparaciones que requieren estabilidad a temperaturas superiores a las de otros gelificantes, aunque su dosificación debe ajustarse para evitar una textura excesivamente rígida. En bebidas de autor, los geles pueden formar capas, elementos comestibles o contrastes de textura. El valor de la técnica aparece cuando el gel participa en la degustación y no cuando únicamente ocupa espacio dentro de la cristalería.

Las espumas y los aires permiten incorporar volumen y liberar compuestos aromáticos en la superficie. Una espuma estable puede presentar un aroma antes del primer sorbo y modificar la sensación inicial en boca. Un aire con lecitina, por su menor densidad, funciona como un elemento efímero y visual que debe servirse inmediatamente. La

estabilidad y el tiempo de servicio son variables esenciales; una espuma colapsada o un aire desaparecido antes de llegar al cliente elimina la intención técnica y afecta la percepción de calidad.

El uso de sifón requiere procedimientos seguros y estandarizados. La mezcla debe filtrarse para reducir obstrucciones y utilizar únicamente cargas y equipos compatibles. El control de temperatura también influye en la textura. En un entorno profesional, la técnica se acompaña de instrucciones de limpieza, conservación y descarte. La innovación responsable incluye seguridad del equipo y manipulación higiénica, además del resultado sensorial.

La clarificación modifica la apariencia y, según el método, puede suavizar determinadas sensaciones en boca. El *milk punch* utiliza proteínas lácteas para retener partículas y compuestos, generando una bebida visualmente más transparente y con textura particular. La técnica requiere considerar acidez, filtrado y tiempo de reposo. Su pertinencia se evalúa por la relación entre claridad, aroma, sabor y concepto; una bebida clarificada no es superior por el hecho de ser transparente, sino por la forma en que esa transformación aporta a la experiencia.

El *fat wash* utiliza una grasa aromática para transferir compuestos liposolubles a un destilado y después retirar la fase grasa mediante enfriamiento y filtración. En el diseño del GT40, esta técnica se relaciona con whisky, café, panela y un perfil tostado. La lógica sensorial es coherente con un concepto robusto y de notas profundas, aunque su implementación definitiva necesita registrar tipo de grasa, proporción, tiempo de contacto, temperatura y método de filtrado. Estos datos se incorporan después de la estandarización práctica.

El ahumado puede aplicarse al recipiente, a un componente o al entorno inmediato de servicio. Su ventaja es la intensidad aromática inicial; su riesgo es la saturación. Un humo demasiado persistente puede cubrir cítricos, hierbas o notas florales. La selección de la fuente de humo también debe responder a criterios de inocuidad y

compatibilidad alimentaria. Se evita el uso de materiales tratados, resinas inadecuadas o cualquier sustancia no destinada a contacto con alimentos.

Las infusiones y maceraciones permiten extraer compuestos aromáticos y gustativos. Su control depende de tiempo, temperatura, granulometría y relación sólido-líquido. En coctelería de autor, estas técnicas ofrecen una vía para incorporar hierbas, té, especias o frutas con mayor precisión que una adición directa. La estandarización debe evitar extracciones excesivas que generen astringencia, amargor o notas vegetales no deseadas.

Zapata-Barrionuevo et al. (2025) desarrollan propuestas de mixología con productos locales y técnicas como esferificación, espumas y geles, complementadas por evaluación de profesionales. El antecedente resulta relevante porque vincula técnica con apreciación sensorial y no únicamente con ejecución. Desde esta investigación se adopta el mismo principio: una técnica se justifica cuando el evaluador puede reconocer un aporte concreto en sabor, aroma, textura, presentación o identidad.

La aplicación de técnicas de vanguardia también tiene una dimensión operativa. Cada proceso agrega tiempos de preparación, necesidades de almacenamiento y controles de estabilidad. Un menú puede resultar atractivo en una prueba académica, pero ser poco viable si requiere demasiadas operaciones durante el servicio. Por ello, la propuesta debe distinguir entre *mise en place* previa y acciones de último momento, reducir pasos innecesarios y establecer condiciones de conservación.

En síntesis, la vanguardia gastronómica aplicada a bebidas se concibe como un conjunto de herramientas funcionales. Su valor se mide por cuatro criterios: aporte sensorial, seguridad, estabilidad y reproducibilidad.

El diseño profesional prioriza uno o dos recursos principales y utiliza los demás únicamente si aportan soporte. Esta jerarquización mejora la lectura sensorial y simplifica la operación.

La estabilidad debe evaluarse en condiciones cercanas al servicio. Una espuma puede mantenerse en refrigeración y colapsar al entrar en contacto con alcohol o temperatura ambiente; una esfera puede resistir en agua y debilitarse durante almacenamiento; un gel puede liberar líquido con el tiempo. Las pruebas deben registrar cambios visibles y sensoriales a intervalos definidos, porque la vida útil del componente determina la factibilidad del menú.

El control de pH, temperatura y concentración resulta especialmente relevante en procesos de transformación. No siempre es necesario utilizar instrumentación compleja, pero sí conviene registrar variables que expliquen cambios importantes. La balanza de precisión, el termómetro y recipientes graduados son herramientas básicas para disminuir variaciones. La técnica de vanguardia pierde reproducibilidad cuando depende de mediciones aproximadas.

La inocuidad se integra al diseño desde el inicio. Clarificaciones con lácteos requieren control de filtración; infusiones con ingredientes frescos necesitan tiempos de conservación definidos; las espumas deben prepararse con equipos limpios; y los agentes texturizantes se dosifican según su uso alimentario. La seguridad no se incorpora al final como verificación aislada, sino que condiciona la selección de procesos.

El análisis crítico de las técnicas consideradas permite concluir que ninguna de ellas debe conservarse por obligación. Si durante las pruebas una técnica produce inestabilidad, deterioro sensorial o tiempos incompatibles con el servicio, puede ser reemplazada por otra que logre el mismo propósito. La innovación responsable prioriza el resultado y la experiencia antes que la fidelidad a un procedimiento específico.

1.3. Coctelería de autor, identidad y experiencia sensorial

La coctelería de autor se diferencia de una simple variación de receta porque busca construir una propuesta con identidad reconocible. La autoría no se obtiene únicamente asignando un nombre original; se expresa en la relación entre idea, ingredientes, técnica, perfil sensorial, presentación y forma de servicio. Rogel Ruano (2025) desarrolla una propuesta basada en licores ecuatorianos y técnicas moleculares, lo que evidencia la posibilidad de articular identidad de producto e innovación técnica dentro de un proyecto académico.

Peñañiel Niveló (2026) demuestra en Ambato que la coctelería de autor puede tomar como punto de partida comidas y bebidas típicas para construir experiencias líquidas contemporáneas. Aunque el enfoque temático de esta investigación es diferente, el antecedente confirma que la narrativa y la técnica pueden utilizarse para diferenciar una propuesta dentro de un contexto local. La enseñanza principal es que la identidad debe sostenerse mediante composición y no solamente mediante denominación.

La relación entre identidad e innovación también se observa en la coctelería ecuatoriana. Párraga Espinoza y Vinuesa Quinatoa (2020) analizan el aporte de la innovación a la conservación de identidad cultural en bebidas. Este enfoque permite reconocer que modernizar no implica eliminar los significados previos de una preparación. En propuestas de autor, la innovación puede incorporar productos locales, técnicas contemporáneas o relatos nuevos, siempre que la transformación conserve una lógica comprensible para el consumidor.

La experiencia sensorial se construye por etapas. La primera ocurre antes del consumo y comprende nombre, recipiente, color, transparencia, decoración y aroma inicial. La segunda corresponde al contacto con la bebida e integra temperatura, textura, dulzor, acidez, amargor, intensidad alcohólica y persistencia. La tercera se relaciona con la memoria posterior y con la coherencia percibida entre lo que se

anunció y lo que se experimentó. Una bebida de autor sólida mantiene continuidad entre estas etapas.

El color influye en expectativas y puede sugerir frescura, intensidad, ligereza o madurez. Sin embargo, el color no debe depender de aditivos innecesarios cuando los ingredientes ya ofrecen una expresión adecuada. La transparencia lograda por clarificación, por ejemplo, puede generar una expectativa de ligereza; si el perfil es muy denso o alcohólico, el contraste puede ser intencional, pero debe estar justificado. La presentación se evalúa, por tanto, en relación con el mensaje y no con una regla estética única.

La originalidad se valora mejor cuando conserva facilidad de consumo. Una bebida excesivamente compleja puede dificultar la identificación de sabores y volver confusa la experiencia. La selección de pocos elementos con funciones claras suele facilitar la estandarización. En el menú propuesto, cada técnica se asigna a un propósito: la esfera modifica el momento de liberación de sabor; el *fat wash* aporta profundidad aromática; el gel y el aire generan contraste de texturas; y la clarificación con ahumado busca una sensación visual y aromática diferenciada.

La evaluación sensorial permite determinar el nivel de aceptación de la propuesta mediante una escala hedónica de nueve puntos. Las puntuaciones obtenidas permiten cuantificar la valoración de atributos como apariencia, aroma, sabor, textura, aplicación de técnicas de vanguardia, creatividad, coherencia conceptual y aceptación general.

El uso de evaluadores profesionales aporta criterios técnicos, pero limita la generalización al consumidor final. Esta diferencia debe reconocerse en la interpretación. Un profesional puede valorar la correcta ejecución de una clarificación o la estabilidad de una espuma con mayor detalle que un cliente habitual; en cambio, un consumidor puede reflejar de manera más directa la intención de compra o preferencia cotidiana. La presente investigación utiliza un panel profesional como fase

de validación y deja como línea futura una aplicación ampliada a consumidores adultos.

La identidad de autor también se relaciona con la reproducibilidad. Si una bebida depende de la presencia exclusiva de su creador para alcanzar el resultado esperado, su incorporación a una carta se vuelve frágil. La receta debe comunicar con precisión cantidades, método, tiempos, temperatura, cristalería, decoración y controles de calidad. Esta documentación no reduce la creatividad; la convierte en conocimiento transferible y permite que el concepto se conserve durante la operación.

La seguridad forma parte de la experiencia. Técnicas que utilizan calor, presión, humo, agentes gelificantes o procesos de clarificación requieren prácticas higiénicas, selección de insumos aptos y capacitación. Un recurso sensorial pierde legitimidad si introduce riesgos innecesarios.

La revisión de antecedentes nacionales e internacionales permite sostener que la coctelería de autor constituye un espacio de integración entre arte, ciencia, identidad y gestión. Inchaurreaga (2022) aporta una visión centrada en sentidos y creatividad; Tello Velasteguí et al. (2024) ubican la vanguardia en el contexto de la industria de bebidas de Ambato; Albuja Freire (2025) demuestra la aplicación local de esferificaciones; Rogel Ruano (2025) vincula autoría con licores ecuatorianos; y Peñafiel Niveló (2026) relaciona coctelería contemporánea con referentes gastronómicos ambateños.

En función de estos aportes, la posición asumida por la investigación define la coctelería de autor como una propuesta original y documentada en la cual la técnica está subordinada a un concepto y a una finalidad sensorial. La calidad se determina por equilibrio, coherencia, seguridad, estabilidad y aceptación; la innovación se considera válida cuando agrega valor y puede reproducirse. Esta definición orienta el diseño metodológico y la evaluación de las cuatro bebidas.

La experiencia sensorial también está influida por expectativas previas. Un nombre, un color intenso o un relato asociado con velocidad puede predisponer al evaluador a esperar una bebida fuerte o dinámica. El diseño debe considerar esta anticipación y evitar contradicciones involuntarias. La coherencia no exige que todos los estímulos sean iguales, pero sí que el contraste sea intencional y comprensible.

La aceptación general funciona como síntesis de múltiples atributos y no sustituye su análisis individual. Una bebida puede recibir una buena valoración global y presentar una debilidad concreta en textura o temperatura. Por ello, la interpretación debe identificar qué atributos sostienen la aceptación y cuáles requieren ajuste. Esta lectura orienta decisiones más útiles que un único promedio final.

En la práctica profesional, la identidad de autor se fortalece cuando la propuesta puede evolucionar sin perder su esencia. Una receta bien documentada permite ajustar ingredientes por disponibilidad, modificar una decoración o mejorar un proceso sin desarticular el concepto. La autoría se expresa entonces en el sistema de decisiones y no en la rigidez de una fórmula inmutable.

El estado del arte revisado confirma que la investigación en coctelería debe integrar teoría, práctica y valoración. El capítulo evita convertir la revisión en una sucesión de citas y asume una posición crítica: la técnica contemporánea aporta valor únicamente cuando se justifica por su función, se estandariza y se evalúa. Esta posición sirve como criterio para el diseño metodológico y para el análisis posterior de la propuesta.

CAPÍTULO II. DISEÑO METODOLÓGICO

2.1. Consideraciones metodológicas

El diseño metodológico se estructura para responder a los tres objetivos específicos y mantener correspondencia entre teoría, propuesta y evaluación. La investigación utiliza un enfoque cuantitativo, de tipo aplicado y alcance descriptivo, debido a que mide el nivel de aceptación de la propuesta mediante datos numéricos obtenidos a través de una escala hedónica de nueve puntos.

El componente cuantitativo se concentra en una escala hedónica de nueve puntos. Cada evaluador asigna una puntuación a los criterios definidos y las respuestas se organizan en una matriz. El análisis contempla frecuencia absoluta, porcentaje y media aritmética. Estas medidas describen tendencias del panel, pero no demuestran causalidad ni permiten generalizar a toda la población de Ambato debido al carácter intencional de la muestra.

Por su finalidad, la investigación es aplicada. El conocimiento teórico se utiliza para diseñar una propuesta concreta de cuatro bebidas y establecer un procedimiento de valoración. El resultado esperado no es una explicación abstracta de la mixología, sino un menú de autor que pueda documentarse, probarse y ajustarse. El carácter aplicado también se expresa en las fichas técnicas y en los instrumentos que pueden emplearse durante la operación de un establecimiento.

Por su alcance, el estudio es descriptivo. Se caracteriza la aceptación y la percepción profesional de los cócteles bajo condiciones definidas de evaluación. El uso del verbo “determinar” en el tercer objetivo se entiende como establecer el nivel observado dentro del panel y no como probar una relación causal entre técnica y respuesta del consumidor. Esta precisión evita atribuir al diseño un alcance experimental que no posee.

La investigación incorpora trabajo de campo porque la valoración debe obtenerse directamente de los participantes. La revisión documental sustenta conceptos y criterios técnicos, pero no reemplaza la aplicación de instrumentos. El trabajo de campo se desarrolla en condiciones que procuran uniformidad de muestras, instrucciones, orden, limpieza, temperatura y tiempos de servicio.

La unidad de análisis corresponde a la valoración profesional de cuatro bebidas de autor diseñadas mediante técnicas gastronómicas de vanguardia. El objeto de investigación es la coctelería de autor y el campo de acción se concentra en la aplicación de técnicas de vanguardia en el diseño y la evaluación sensorial de las bebidas. Esta delimitación mantiene correspondencia con el problema científico planteado en la introducción.

La delimitación espacial se establece en la ciudad de Ambato, provincia de Tungurahua. La delimitación temporal corresponde al periodo de ejecución del trabajo de titulación durante 2026. La delimitación temática comprende fundamentos de coctelería, técnicas de vanguardia, autoría, experiencia sensorial, estandarización y aceptación. Los temas comerciales se consideran únicamente cuando influyen en la viabilidad de la propuesta.

El estudio reconoce como limitación principal la utilización de una muestra intencional de profesionales. La ventaja de este grupo es la capacidad para observar aspectos técnicos de forma argumentada; la limitación es que sus respuestas no representan necesariamente la preferencia de todos los clientes. Por esta razón, los resultados se presentan como valoración profesional de la propuesta y cualquier ampliación a consumidores se plantea como continuidad de investigación.

La coherencia interna del diseño se verifica mediante una matriz que relaciona problema, objetivos, variables de evaluación y técnicas. Esta revisión evita introducir preguntas que no responden al propósito del estudio. También permite identificar si un objetivo depende de información que el instrumento no recoge. En este trabajo, la

experiencia sensorial y la aceptación se operacionalizan mediante los criterios incluidos en la escala hedónica.

La selección de un alcance descriptivo implica límites claros. El estudio no manipula grupos de control ni compara tratamientos experimentales bajo un diseño causal. Por tanto, no corresponde afirmar que una técnica “provoca” una aceptación determinada. La redacción metodológica utiliza verbos como describir, valorar, identificar y determinar el nivel observado, de acuerdo con la evidencia disponible. ¿Cuál es el nivel de aceptación y la valoración de la experiencia sensorial de un menú de cuatro cócteles de autor elaborados mediante técnicas gastronómicas de vanguardia en la ciudad de Ambato?

La investigación aplicada conserva un componente de aprendizaje profesional. El producto final no es solamente el menú, sino también un procedimiento de diseño y evaluación que puede replicarse en otros proyectos. Esta transferencia depende de que las fichas, instrumentos y criterios se encuentren suficientemente documentados. De esta forma, la propuesta contribuye tanto al resultado culinario como al desarrollo de competencias investigativas.

2.2. Población y muestra

La población de referencia está constituida por profesionales vinculados con la preparación, servicio o gestión de coctelería en establecimientos de Ambato. La muestra estuvo constituida por 25 profesionales pertenecientes a cinco establecimientos de coctelería de la ciudad, con cinco evaluadores por establecimiento. La participación se respaldó mediante los registros correspondientes.

El muestreo es no probabilístico e intencional. Los criterios de inclusión consideran mayoría de edad, experiencia o vinculación profesional con gastronomía, coctelería, alimentos y bebidas o servicio, disponibilidad para participar y aceptación voluntaria. Se excluyen personas que no completen el instrumento, participantes que presenten

condiciones incompatibles con la degustación de alcohol o quienes deban conducir inmediatamente después de la actividad.

La participación de mayores de edad resulta indispensable debido al contenido alcohólico de las bebidas. Las muestras deben ser pequeñas y suficientes únicamente para evaluación sensorial. El consentimiento informado incluye advertencias relacionadas con alergias, embarazo, tratamientos farmacológicos incompatibles y conducción. La participación puede suspenderse en cualquier momento sin consecuencias académicas o laborales para el evaluador.

La técnica documental se utiliza para fundamentar los conceptos relacionados con coctelería, técnicas de vanguardia, autoría y evaluación sensorial. Como instrumento se emplea una ficha de revisión documental para organizar y analizar la información bibliográfica relevante para la investigación.

La evaluación sensorial de aceptación constituye el instrumento central del tercer objetivo. Se utiliza una escala hedónica de nueve puntos, desde “me disgusta extremadamente” hasta “me gusta extremadamente”. Esta escala se mantiene de forma uniforme en todo el documento para eliminar la inconsistencia existente entre versiones de cinco y nueve puntos. Los criterios evaluados incluyen apariencia, aroma, sabor, textura, pertinencia técnica, temperatura y cuerpo, originalidad, coherencia conceptual, potencial de incorporación a carta y aceptación general.

La ficha sensorial se aplica con instrucciones uniformes. Las bebidas se identifican de forma clara, se sirven en condiciones similares y se evita que los evaluadores discutan sus respuestas antes de finalizar. Entre muestras se proporciona agua y un alimento neutro, cuando corresponda, para reducir arrastre de sabor. El orden puede alternarse para disminuir el efecto de fatiga o secuencia.

La escala hedónica mide agrado, por lo que la formulación de las preguntas debe evitar enunciados que obliguen al participante a emitir una conclusión técnica que no pueda

percibir. En el caso del panel profesional se mantienen criterios adicionales de pertinencia y ejecución porque los participantes poseen experiencia relacionada.

La correspondencia entre objetivos e instrumentos evita aplicar técnicas que no producen información útil. El primer objetivo se responde mediante análisis documental; el segundo mediante el diseño y documentación de la propuesta; y el tercero mediante evaluación sensorial cuantitativa con escala hedónica de nueve puntos. Esta relación se presenta en una matriz para facilitar la trazabilidad metodológica.

Tabla 1. Distribución de la muestra profesional

Establecimiento	Profesionales
The Lab Bar Ambato	5
Mixólogo Alta Coctelería & Micheladas	5
Manhattan Cafe Bar	5
El Balcón Café Bar	5
Ambar GastroPub	5
Total	25

Fuente: elaboración propia

Tabla 2. Escala hedónica de nueve puntos utilizada en la evaluación

Valor	Categoría hedónica
1	Me disgusta extremadamente
2	Me disgusta mucho
3	Me disgusta moderadamente
4	Me disgusta ligeramente
5	Ni me gusta ni me disgusta
6	Me gusta ligeramente
7	Me gusta moderadamente
8	Me gusta mucho
9	Me gusta extremadamente

Fuente: elaboración propia

En una fase de aceptación estrictamente sensorial, las bebidas pueden presentarse mediante códigos y revelar el concepto después. En una fase de valoración integral de autor, el concepto forma parte del objeto evaluado. Durante la evaluación se presentó a los participantes el concepto de cada cóctel antes de realizar la valoración integral de la propuesta.

El orden de servicio puede generar efectos de contraste. Un cóctel muy dulce servido antes de otro más seco puede modificar la percepción de este último. Para disminuir el efecto, se establece una secuencia lógica, limpieza de paladar y tiempos breves entre muestras. Si la evaluación se repite, puede alternarse el orden entre grupos. Estas decisiones se documentan para que la interpretación considere las condiciones reales de la prueba.

El tamaño de la muestra se interpreta como un panel profesional intencional y no como estimación poblacional. La cifra de 25 permite obtener diversidad de criterios dentro de los establecimientos planificados, pero no habilita inferencias estadísticas sobre todos los clientes de Ambato. La fortaleza del diseño reside en la profundidad técnica de la valoración y en la posibilidad de identificar ajustes antes de una fase posterior con consumidores.

2.3. Técnicas e instrumentos

El procedimiento se organiza en fases sucesivas para conservar coherencia entre objetivos. La primera fase corresponde a la revisión teórica y selección de criterios técnicos. En esta etapa se identifican conceptos de coctelería de autor, equilibrio, técnicas de vanguardia, experiencia sensorial, estabilidad y estandarización. El resultado de la fase es una matriz de conceptos y antecedentes que orienta el diseño de las bebidas.

La segunda fase corresponde al diseño de la propuesta. Se define un concepto automovilístico común y se asigna a cada bebida un perfil sensorial y una técnica principal. R26B se asocia con frescura herbal y esferificación; GT40 con *fat wash* y espuma; DAY & NIGHT – LE MANS con contraste de capas, gelificación y aire; e IL CAVALLINO con clarificación, notas cítricas y ahumado. Las formulaciones cuantitativas se registraron a partir de las pruebas prácticas y del proceso de estandarización de las cuatro bebidas.

La tercera fase corresponde a la estandarización. Cada prueba debe documentar ingredientes, cantidades, rendimiento, método, tiempo, cristalería, decoración y observaciones. Cuando se modifica una variable, el cambio se registra para comparar el resultado. La versión final de cada receta se determina únicamente después de comprobar que puede repetirse con características semejantes.

La cuarta fase corresponde a la validación de instrumentos. La validez de contenido se establece mediante juicio de expertos que revisan claridad, pertinencia, coherencia y suficiencia. Las observaciones se registran en una matriz de validación y se incorporan antes de la aplicación definitiva.

La quinta fase es la aplicación sensorial. El espacio debe encontrarse limpio, iluminado y libre de olores extraños. Los evaluadores reciben instrucciones, consentimiento y muestras en cantidades controladas. Cada bebida se sirve en condiciones equivalentes a las previstas en su ficha técnica. Los participantes registran su puntuación individual y evitan comentar las respuestas hasta finalizar.

La sexta fase corresponde al procesamiento. Las puntuaciones se registran en una matriz, con una fila por participante y una columna por pregunta. Antes de calcular resultados se revisan valores faltantes, duplicados o registros fuera del rango de 1 a 9. Si una respuesta resulta ilegible o incompleta, se documenta la decisión de exclusión en lugar de asignar un valor estimado.

La frecuencia absoluta indica cuántos evaluadores seleccionan cada puntuación. El porcentaje se calcula dividiendo la frecuencia entre el total de respuestas válidas y multiplicando por cien. La media aritmética se obtiene mediante la suma de las puntuaciones dividida para el número de evaluadores válidos. Para interpretar aceptación favorable se puede informar la proporción de respuestas 7, 8 y 9, siempre que este criterio se declare antes del análisis.

Las consideraciones éticas incluyen participación voluntaria, confidencialidad, manejo responsable de bebidas alcohólicas y respeto a restricciones individuales. No se

registran datos personales innecesarios y los resultados se presentan de forma agregada. Las fotografías de participantes requieren autorización específica. Las muestras no se ofrecen a menores de edad y se evita cualquier presión para consumir. La trazabilidad de los datos constituye un requisito para el capítulo de resultados. Se conservan los instrumentos originales, la matriz de tabulación y las evidencias de aplicación. Los resultados presentados en tablas deben poder reconstruirse a partir de esos registros.

El procedimiento también contempla control de calidad de las bebidas. Antes de la evaluación se verifica que el aire, gel, esfera o clarificación mantengan estabilidad durante el tiempo previsto de servicio. Una preparación que no cumple condiciones mínimas se ajusta antes de exponerla al panel. Esta decisión evita que una falla de ejecución aislada se confunda con una valoración del concepto general.

La seguridad de los equipos se documenta mediante una lista de verificación. Sifones, ahumadores, filtros, termómetros, balanzas y recipientes deben encontrarse limpios y en condiciones de uso. Los agentes culinarios se utilizan conforme a su función alimentaria y a las indicaciones del fabricante. No se emplean sustancias no aptas para ingestión directa como elementos de espectáculo dentro de la bebida.

Finalmente, el análisis se vincula con los objetivos. La fundamentación se considera cumplida cuando se establece una posición conceptual sustentada; el diseño se verifica mediante las fichas y la coherencia de las cuatro propuestas; y la experiencia sensorial se determina mediante los resultados del panel y una interpretación conjunta. El tercer objetivo se cumple mediante la aplicación de la evaluación sensorial al panel profesional.

La confiabilidad del registro se fortalece mediante instrucciones estandarizadas y revisión de la matriz. Si se utilizan varios aplicadores, todos deben conocer el protocolo y emplear el mismo criterio para resolver dudas. No se modifican escalas ni enunciados

durante la aplicación. Cualquier incidencia se registra en una bitácora y se considera durante el análisis.

El control documental incluye versiones de instrumentos, fecha de aplicación y responsable del registro. Cuando un experto sugiere un cambio, se conserva la versión anterior y se identifica la modificación realizada. Esta práctica facilita demostrar cómo se construyó la herramienta y evita que el instrumento final aparezca desconectado del proceso de validación.

Los porcentajes y medias se revisan mediante comprobaciones simples y los gráficos, si se utilizan, deben representar exactamente los valores de las tablas.

La metodología concluye con un criterio de suficiencia: la fase de resultados solo se considera completa cuando existe correspondencia entre instrumentos aplicados, matriz de datos, tablas, interpretación y conclusiones. La trazabilidad metodológica se garantiza mediante la correspondencia entre instrumentos, matriz de datos, tablas, interpretación y conclusiones.

La estandarización de las condiciones de degustación constituye un criterio adicional de control. Las muestras deben prepararse con el mismo procedimiento definido en la ficha técnica y servirse dentro del intervalo previsto para conservar temperatura, dilución, aroma y estabilidad. Cuando una técnica exige elaboración inmediata, esta condición se registra en el protocolo para que todos los evaluadores reciban una muestra comparable. Si ocurre una variación no prevista, la incidencia se documenta y se considera al interpretar la puntuación correspondiente.

La presentación de la evaluación debe evitar comentarios que anticipen cuál bebida se considera mejor o qué técnica debería resultar más innovadora. El evaluador recibe información suficiente para comprender la escala y los criterios, pero la explicación no debe inducir una respuesta favorable. Las observaciones del responsable se limitan a resolver dudas de procedimiento. Esta precaución resulta relevante porque la narrativa

automovilística puede generar interés previo y debe diferenciarse de la valoración sensorial propiamente dicha.

La codificación de las respuestas se define antes de iniciar el procesamiento. Cada participante recibe un código y cada pregunta conserva la misma denominación en la ficha y en los datos digitales. El registro uniforme evita confundir columnas, facilita revisar valores atípicos y permite reconstruir los cálculos.

La validez de contenido de los instrumentos se documenta mediante la matriz de expertos incluida en los anexos. La revisión debe comprobar si cada criterio es comprensible, pertinente y suficiente para responder a los objetivos. Una observación del experto no se incorpora de manera automática: se analiza su relación con el objeto de estudio y se registra la decisión adoptada. De esta forma se conserva evidencia del proceso de mejora y se evita presentar la versión final del instrumento como un formato elaborado sin revisión previa.

El análisis descriptivo se presenta de manera integrada. Las tablas resumen los datos necesarios y el texto explica el hallazgo principal sin repetir cada cifra. El análisis descriptivo se presenta mediante tablas de frecuencias, porcentajes y medias. Los resultados permiten identificar el nivel de aceptación y las principales tendencias de valoración de los cuatro cócteles. El análisis descriptivo se presenta mediante tablas de frecuencias, porcentajes y medias. Los resultados permiten identificar el nivel de aceptación y las principales tendencias de valoración de los cuatro cócteles

El cierre metodológico establece una ruta de verificación para el director del trabajo. Antes de aceptar los resultados se debe comprobar la existencia del consentimiento, las fichas originales, la matriz de tabulación, la validación de instrumentos y las evidencias de las cuatro preparaciones.

CAPÍTULO III. ANÁLISIS Y DESARROLLO DE LA PROPUESTA

3.1. Desarrollo del menú de cuatro cócteles de autor

La propuesta se organiza bajo un concepto inspirado en el automovilismo de resistencia. Este eje busca representar precisión, potencia, contraste y evolución mediante cuatro bebidas con perfiles diferenciados. El concepto funciona como marco narrativo, pero cada cóctel debe sostenerse por su calidad sensorial. Por esta razón, la selección de técnicas no responde únicamente al referente visual del automóvil, sino a la función que cada procedimiento puede cumplir en la experiencia.

El menú se compone de R26B, GT40, DAY & NIGHT – LE MANS e IL CAVALLINO. Las cuatro bebidas mantienen una identidad común mediante nombres vinculados con vehículos o carreras, y se diferencian por color, intensidad, textura y técnica.

El desarrollo de las cuatro bebidas se documenta mediante fichas técnicas que organizan la formulación, el método de elaboración, los equipos, la presentación y los criterios de control. Esta documentación permite relacionar cada concepto con una técnica principal y facilita la estandarización posterior de cantidades, tiempos, temperatura, rendimiento y condiciones de servicio.

Tabla 3. Estructura general del menú de autor

Bebida	Perfil conceptual	Técnica principal	Propósito sensorial
R26B	Fresco, herbal y cítrico	Esferificación y agitado	Evolución del sabor y contraste al romper la esfera
GT40	Intenso, tostado y robusto	<i>Fat wash</i> y espuma	Profundidad aromática, cuerpo y contraste de textura
DAY & NIGHT – LE MANS	Capas y contraste	Gelificación con agar y aire con lecitina	Secuencia visual y textural
IL CAVALLINO	Cítrico, elegante y sedoso	<i>Milk punch</i> y ahumado	Claridad visual, suavidad y entrada aromática

Fuente: elaboración propia

R26B CORE (Mazda 787B)

R26B se inspira en el Mazda 787B y en la idea de un rendimiento que evoluciona durante una competencia de resistencia. La bebida se construye sobre un perfil fresco, herbal y cítrico, en el que la ginebra aporta estructura aromática, el té verde introduce notas vegetales y el cordial de albahaca contribuye con una identidad fresca. La esfera de melón y miel se utiliza como elemento de transformación dentro de la degustación y permite que la bebida cambie cuando el componente encapsulado se libera.

La intención sensorial consiste en establecer dos momentos. En el primero, el evaluador percibe una bebida limpia, fresca y aromática. En el segundo, la ruptura de la esfera incorpora dulzor, notas frutales y una sensación de cambio que refuerza el concepto de evolución asociado con el vehículo. De esta manera, la técnica no se limita a una función visual, porque altera de forma deliberada la secuencia gustativa y genera una interacción directa con el consumidor.

La esferificación se selecciona porque resulta adecuada para encapsular líquidos que contienen ciertos niveles de calcio o que necesitan mayor estabilidad de membrana. Para su aplicación profesional es necesario controlar concentración, tiempo de baño, tamaño, consistencia y enjuague. Una esfera demasiado resistente dificulta la experiencia, mientras una membrana frágil puede romperse durante el montaje. La estandarización debe buscar un punto de equilibrio que permita conservar integridad hasta el servicio y liberar el contenido con facilidad en boca.

Desde el punto de vista operativo, R26B requiere una mise en place precisa. El cordial, el té y las esferas pueden prepararse antes del servicio, mientras el agitado y el montaje final se realizan al momento. Esta organización reduce tiempos y evita que el bartender intente ejecutar todas las etapas durante la atención. El control de temperatura resulta igualmente importante, porque un servicio insuficientemente frío reduce la sensación refrescante que sostiene la identidad del cóctel.

THE AMERICAN REVENGE (Ford GT40)

THE AMERICAN REVENGE toma como referencia al Ford GT40, reconocido por su potencia, resistencia y presencia histórica en competencias de larga duración. A partir de este concepto, la bebida desarrolla una identidad robusta, oscura y tostada. La formulación contempla whisky sometido a *fat wash*, café, panela y una espuma aromática.

El conjunto busca traducir la idea de potencia mediante profundidad gustativa, persistencia y contraste entre una base de mayor cuerpo y una capa de textura ligera.

El *fat wash* permite transferir compuestos aromáticos liposolubles de una grasa hacia el destilado y retirar posteriormente la fase grasa mediante enfriamiento y filtración. Esta técnica aporta complejidad sin convertir la bebida en una preparación pesada. Su aplicación requiere controlar tipo de grasa, proporción, tiempo de contacto, temperatura de congelación y filtrado. Una limpieza insuficiente puede dejar residuos, alterar la textura o comprometer la estabilidad, por lo que el procedimiento debe registrarse de forma precisa en la ficha técnica.

La relación entre whisky, café y panela construye un perfil tostado coherente con la narrativa del vehículo. El café amplifica notas de torrefacción, la panela aporta dulzor y profundidad, y el whisky funciona como eje estructural. El equilibrio resulta esencial: un exceso de café puede aumentar amargor y astringencia, mientras una concentración elevada de panela puede reducir la percepción de complejidad. La formulación debe mantener una lectura robusta sin perder definición.

La espuma cumple una función de contraste. Visualmente genera una capa diferenciada; aromáticamente puede anticipar el primer contacto; y texturalmente suaviza la entrada de la base alcohólica. Su estabilidad, densidad y temperatura deben controlarse para evitar colapso antes del servicio. La espuma no debe convertirse en una barrera que impida integrar los aromas del líquido con la superficie, sino en un componente breve que acompañe la primera fase de consumo.

DAY & NIGHT – LE MANS

DAY & NIGHT – LE MANS se concibe como una bebida corta inspirada en la transición entre el día y la noche que caracteriza a las competencias de resistencia. El concepto se traduce mediante capas, cambios de color, gelificación y aire con lecitina. La bebida busca que el consumidor perciba una secuencia visual y textural que evoluciona durante el consumo, de manera semejante a la modificación de condiciones que experimentan los pilotos a lo largo de una carrera prolongada.

La gelificación con agar permite transformar un líquido en una estructura estable que puede incorporarse como capa o elemento comestible. La concentración debe ajustarse para evitar una textura demasiado rígida, porque un gel excesivamente firme interrumpe la fluidez de una bebida y genera una sensación poco natural. La función del gel se relaciona con la construcción de contraste y con la división perceptible entre etapas de la bebida.

El aire con lecitina aporta un componente efímero y aromático. Su principal ventaja es la ligereza, pero esa misma característica exige preparación cercana al servicio. Un aire que pierde volumen antes de llegar al evaluador elimina la intención técnica y afecta la presentación. Por ello, la ficha debe establecer tiempo máximo de estabilidad, método de aireación, proporción de lecitina y condiciones de temperatura. El componente debe aportar aroma y una sensación inicial, no convertirse en espuma densa.

La construcción por capas requiere controlar densidades y velocidad de vertido. La lectura visual se sostiene cuando los componentes se mantienen diferenciados durante el tiempo suficiente para llegar a mesa. Sin embargo, la propuesta no busca una separación permanente: la mezcla parcial durante el consumo puede formar parte de la experiencia. Esta dinámica convierte a DAY & NIGHT – LE MANS en la bebida que expresa con mayor claridad el paso de una etapa a otra dentro del menú

IL CAVALLINO (Ferrari 499P)

IL CAVALLINO se inspira en el Ferrari 499P y en valores asociados con precisión, elegancia, velocidad e innovación. La bebida desarrolla un perfil cítrico, aromático y sedoso, con ginebra, granadina y notas frescas, complementadas mediante *milk punch* y ahumado. La propuesta busca una apariencia limpia y una entrada aromática marcada que comunique sofisticación sin perder facilidad de consumo.

La clarificación mediante *milk punch* modifica la apariencia y puede suavizar determinadas sensaciones en boca. El proceso requiere una relación adecuada entre acidez, lácteo y filtración, porque una separación incompleta puede dejar turbidez o partículas. La claridad final no constituye un objetivo aislado; se utiliza como recurso para generar contraste entre una bebida visualmente limpia y un perfil aromático de mayor complejidad.

El ahumado se emplea como estímulo de entrada. Su intensidad debe ser controlada para que funcione como una nota breve y no como un aroma dominante que cubra los cítricos y la ginebra. La fuente de humo debe ser compatible con uso alimentario y la exposición debe registrarse en tiempo y cantidad. Este control es esencial para mantener inocuidad, reproducibilidad y equilibrio sensorial.

La denominación IL CAVALLINO refuerza el vínculo conceptual con Ferrari y permite construir una narrativa de precisión. Sin embargo, la propuesta se sostiene principalmente por su equilibrio entre aroma, claridad, acidez y textura. La identidad visual puede contribuir a la expectativa del evaluador, pero el criterio de aceptación depende de la experiencia completa. Por esta razón, el diseño evita depender únicamente del color rojo o de referencias gráficas y se concentra en la funcionalidad de las técnicas seleccionadas.

.

R26B CORE (Mazda 787B)

Ilustración 1. Ficha técnica del cóctel R26B CORE

RECETA ESTANDAR					
R26B MAZDA					
Restaurante:		Categoría:	coctel		
Fecha:	diciembre-24	Precio de venta al público:	9,00		
Tamaño de la porción:		Impuestos:	15,00%		
Número de porciones:	1	Precio de venta neto:	7,65		
Tiempo de preparación:	10	Costo total de la receta:	3,39		
Tiempo de cocción:		% Costo de la receta:	44,28%		
Temperatura de servicio:		Margen de beneficio neto:	4,26		

Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad Kg/Litros	Coste Unidad	Porcentaje de coste	Coste total
GIN LUNA ROSA CRESPO	ml	0,045	41,59	55,25%	1,87
CORDIAL DE ALBAHACA	ml	0,045	5,32	7,07%	0,24
TE VERDE	ml	0,022	7,60	4,94%	0,17
JUGO DE LIMON	ml	0,007	1,51	0,31%	0,01
PULPA DE MELON	GR	0,010	1,73	0,51%	0,02
MIEL	ml	0,005	11,28	1,67%	0,06
ALGINATO	gr	0,002	134,00	7,91%	0,27
CALCIO	gr	0,004	166,00	19,60%	0,66
HIELO	GR	0,180	0,52	2,74%	0,09

COSTE TOTAL DE LA RECETA

3,39

COSTE POR RACIÓN

3,39

Elaboración

Preparación

Enfría el vaso con hielo durante unos segundos. Retira el exceso de agua que se haya formado. Agrega hielo nuevo al vaso. Vierte los licores y demás ingredientes de la base del cóctel. Remueve suavemente con una cuchara mezcladora para integrar y enfriar la bebida. Coloca cuidadosamente la esferificación sobre la superficie del cóctel.

Presentación

Vaso **Old Fashioned** con un cubo grande de hielo cristalino. Cóctel de color **verde brillante**. Esfera naranja colocada la parte superior. Decoración con una hoja de albahaca. Se entrega una cuchara para que el cliente rompa la esfera y descubra el "motor" del cóctel.

Equipo necesario para elaboración

bolw, olla, turmix, coctelera

Alérgenos

☐ Gluten	☐ Mostaza
☐ Crustáceos	☐ Sulfitos
☐ Huevo	☐ Sésamo
☐ Pescado	☐ Moluscos
☐ Cacahuètes	☐ Soja
☐ Lacteos	☐ Frutos secos
☐ Apio	☐ Altramuz



Fuente: elaboración propia

THE AMERICAN REVENGE (Ford GT40)

Ilustración 2. Ficha técnica del cóctel THE AMERICAN REVENGE (GT40)

RECETA ESTANDAR					
FORD GT 40					
Restaurante:			Categoría:	coctelería	
Fecha:	diciembre-24		Precio de venta al público:	10,00	
Tamaño de la porción:			Impuestos:	15,00%	
Número de porciones:	1		Precio de venta neto:	8,50	
Tiempo de preparación:	10 min		Costo total de la receta:	3,19	
Tiempo de cocción:			% Costo de la receta:	37,50%	
Temperatura de servicio:			Margen de beneficio neto:	5,31	

Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad Kg/Litros	Coste Unidad	Porcentaje de coste	Coste total
FAT WASH	ML	0,045	37,00	52,23%	1,67
JARABE DE PANELA	ML	0,060	3,40	6,40%	0,20
CONCENTRADO DE CAFÉ	ml	0,100	10,00	31,37%	1,00
LECITINA DE SOJA	gr	0,001	226,00	7,09%	0,23
HIELO	gr	0,180	0,52	2,91%	0,09

COSTE TOTAL DE LA RECETA

3,19

COSTE POR RACIÓN

3,19

Elaboración

Preparación
 Enfría el vaso con hielo durante unos segundos y retira el exceso de agua. Agrega hielo fresco al vaso. Vierte la base del cóctel: whisky con **fat wash**, concentrado de café, jarabe de panela, jugo de naranja y extracto de vainilla. Remueve suavemente con una cuchara mezcladora durante 15–20 segundos para integrar y enfriar la mezcla. Añade cuidadosamente la espuma de café sobre la superficie del cóctel, formando una capa uniforme.

Presentación

Vaso **Old Fashioned**. Cubos grandes de hielo cristalino. Espuma aromática cubriendo la superficie. Opcional: campana de humo para reforzar la experiencia.

Equipo necesario para elaboración

coctelera, pinzas de decoracion, turmix

Alérgenos

☒ Gluten	☐ Mostaza
☐ Crustáceos	☐ Sulfitos
☐ Huevo	☐ Sésamo
☐ Pescado	☐ Moluscos
☐ Cacahuètes	☐ Soja
☐ Lacteos	☐ Frutos secos
☐ Apio	☐ Altramuz

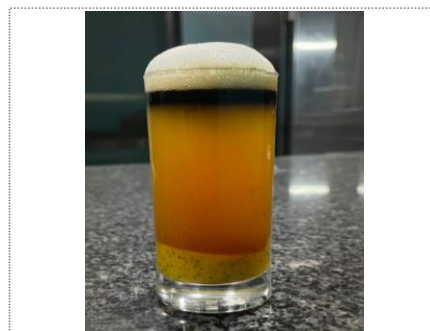


Fuente: elaboración propia

DAY & NIGHT – LE MANS (Le Mans)

Ilustración 3. Ficha técnica del cóctel DAY & NIGHT – LE MANS

RECETA ESTANDAR																																																																													
LEMAS																																																																													
Restaurante:		Categoría: coctel																																																																											
Fecha:		Precio de venta al público:		5,00																																																																									
Tamaño de la porción:		Impuestos:		15,00%																																																																									
Número de porciones:		Precio de venta neto:		4,25																																																																									
Tiempo de preparación:		Costo total de la receta:		1,92																																																																									
Tiempo de cocción:		% Costo de la receta:		45,23%																																																																									
Temperatura de servicio:		Margen de beneficio neto:		2,33																																																																									
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr style="background-color: #002d62; color: white;"> <th>Ingredientes</th> <th>Unidad de medida</th> <th>Cantidad Kg/Litros</th> <th>Coste Unidad</th> <th>Porcentaje de coste</th> <th>Coste total</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>GIN LUNA ROSA CRESPO</td> <td>ml</td> <td>0,015</td> <td>41,59</td> <td>#¡VALOR!</td> <td>0,62</td> </tr> <tr> <td>JUGO DE UVILLA</td> <td>ml</td> <td>0,030</td> <td>5,00</td> <td>#¡VALOR!</td> <td>0,15</td> </tr> <tr> <td>INFUSION DE HIERBA LUISA</td> <td>ml</td> <td>0,015</td> <td>2,00</td> <td>#¡VALOR!</td> <td>0,03</td> </tr> <tr> <td>JARABE DE PANELA</td> <td>ml</td> <td>0,007</td> <td>3,40</td> <td>#¡VALOR!</td> <td>0,02</td> </tr> <tr> <td>JUGO DE MARACUYA</td> <td>ml</td> <td>0,100</td> <td>3,75</td> <td>#¡VALOR!</td> <td>0,38</td> </tr> <tr> <td>AGAR AGAR</td> <td>ml</td> <td>0,001</td> <td>242,00</td> <td>#¡VALOR!</td> <td>0,24</td> </tr> <tr> <td>INFUSION DE HIERBA LUISA</td> <td>ml</td> <td>0,100</td> <td>2,00</td> <td>#¡VALOR!</td> <td>0,20</td> </tr> <tr> <td>LECITINA DE SOJA</td> <td>ml</td> <td>0,001</td> <td>226,00</td> <td>#¡VALOR!</td> <td>0,23</td> </tr> <tr> <td>HIELO</td> <td>gr</td> <td>0,100</td> <td>0,52</td> <td>#¡VALOR!</td> <td>0,05</td> </tr> <tr> <td colspan="5">COSTE TOTAL DE LA RECETA</td> <td>1,92</td> </tr> <tr> <td colspan="5">COSTE POR RACIÓN</td> <td>1,92</td> </tr> </tbody> </table>						Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad Kg/Litros	Coste Unidad	Porcentaje de coste	Coste total	GIN LUNA ROSA CRESPO	ml	0,015	41,59	#¡VALOR!	0,62	JUGO DE UVILLA	ml	0,030	5,00	#¡VALOR!	0,15	INFUSION DE HIERBA LUISA	ml	0,015	2,00	#¡VALOR!	0,03	JARABE DE PANELA	ml	0,007	3,40	#¡VALOR!	0,02	JUGO DE MARACUYA	ml	0,100	3,75	#¡VALOR!	0,38	AGAR AGAR	ml	0,001	242,00	#¡VALOR!	0,24	INFUSION DE HIERBA LUISA	ml	0,100	2,00	#¡VALOR!	0,20	LECITINA DE SOJA	ml	0,001	226,00	#¡VALOR!	0,23	HIELO	gr	0,100	0,52	#¡VALOR!	0,05	COSTE TOTAL DE LA RECETA					1,92	COSTE POR RACIÓN					1,92
Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad Kg/Litros	Coste Unidad	Porcentaje de coste	Coste total																																																																								
GIN LUNA ROSA CRESPO	ml	0,015	41,59	#¡VALOR!	0,62																																																																								
JUGO DE UVILLA	ml	0,030	5,00	#¡VALOR!	0,15																																																																								
INFUSION DE HIERBA LUISA	ml	0,015	2,00	#¡VALOR!	0,03																																																																								
JARABE DE PANELA	ml	0,007	3,40	#¡VALOR!	0,02																																																																								
JUGO DE MARACUYA	ml	0,100	3,75	#¡VALOR!	0,38																																																																								
AGAR AGAR	ml	0,001	242,00	#¡VALOR!	0,24																																																																								
INFUSION DE HIERBA LUISA	ml	0,100	2,00	#¡VALOR!	0,20																																																																								
LECITINA DE SOJA	ml	0,001	226,00	#¡VALOR!	0,23																																																																								
HIELO	gr	0,100	0,52	#¡VALOR!	0,05																																																																								
COSTE TOTAL DE LA RECETA					1,92																																																																								
COSTE POR RACIÓN					1,92																																																																								
Elaboración																																																																													
Preparación																																																																													
Preparar el gel de maracuyá con agar agar, colocarla en el shot y dejar enfriar. Mezclar los ingredientes y servir en el shot Verter lentamente la capa noche sobre el dorso de una cuchara para mantener la separación. Preparar la espuma y colocarla sobre el cóctel. Decorar con una ramita de hierba luisa.																																																																													
Presentación																																																																													
Colocar el gel de macacuya en el fondo y dejar enfriar seguido colocar la base y la espuma sobre el coctel																																																																													
Equipo necesario para elaboración																																																																													
Alérgenos																																																																													
<table style="width: 100%;"> <tr> <td>☐  Gluten</td> <td>☐  Mostaza</td> </tr> <tr> <td>☐  Crustáceos</td> <td>☐  Sulfitos</td> </tr> <tr> <td>☐  Huevo</td> <td>☐  Sésamo</td> </tr> <tr> <td>☐  Pescado</td> <td>☐  Moluscos</td> </tr> <tr> <td>☐  Cacahuets</td> <td>☐  Soja</td> </tr> <tr> <td>☐  Lacteos</td> <td>☐  Frutos secos</td> </tr> <tr> <td>☐  Apio</td> <td>☐  Altramuz</td> </tr> </table>						☐  Gluten	☐  Mostaza	☐  Crustáceos	☐  Sulfitos	☐  Huevo	☐  Sésamo	☐  Pescado	☐  Moluscos	☐  Cacahuets	☐  Soja	☐  Lacteos	☐  Frutos secos	☐  Apio	☐  Altramuz																																																										
☐  Gluten	☐  Mostaza																																																																												
☐  Crustáceos	☐  Sulfitos																																																																												
☐  Huevo	☐  Sésamo																																																																												
☐  Pescado	☐  Moluscos																																																																												
☐  Cacahuets	☐  Soja																																																																												
☐  Lacteos	☐  Frutos secos																																																																												
☐  Apio	☐  Altramuz																																																																												



Fuente: elaboración propia

Fuente: elaboración propia

La relación entre las cuatro bebidas se fortalece mediante una secuencia de servicio que reduzca interferencias sensoriales. Una progresión posible inicia con R26B por su perfil herbal y cítrico; continúa con DAY & NIGHT – LE MANS por su contraste visual y textural; incorpora IL CAVALLINO como una transición aromática y elegante; y finaliza con GT40 por su carácter tostado, persistente y robusto. Esta organización no constituye una regla absoluta, pero responde a la necesidad de evitar que una bebida intensa condicione la percepción de otra más delicada.

La estandarización conecta creatividad y operación. Cada receta debe especificar unidad de medida, cantidad, rendimiento, método, tiempo, temperatura, cristalería, decoración y criterio de terminación. Estos elementos permiten disminuir variaciones entre bartenders y facilitan el control de costos, mise en place y calidad.

En técnicas de vanguardia, la precisión adquiere mayor relevancia porque pequeñas diferencias en concentración o temperatura pueden alterar la estructura del producto. La propuesta también incorpora una lógica de producción anticipada.

Componentes como cordiales, bases clarificadas, geles o destilados sometidos a *fat wash* se preparan antes del servicio y se almacenan de acuerdo con sus condiciones de estabilidad. Las operaciones de último momento se limitan a agitado, montaje, generación de aire, incorporación de espuma o ahumado controlado. Esta organización permite reducir tiempos de espera y mantener una experiencia homogénea.

3.2. Validación, análisis e interpretación de la propuesta

La validación de la propuesta se orienta a determinar de manera cuantitativa la experiencia sensorial y el nivel de aceptación alcanzado por los cuatro cócteles de autor elaborados mediante la aplicación de técnicas gastronómicas de vanguardia. Este proceso permite obtener información numérica sobre la percepción del panel profesional respecto de las características sensoriales, técnicas y conceptuales de las

bebidas desarrolladas. La evaluación se plantea como una fase fundamental del estudio, debido a que permite establecer si las formulaciones diseñadas alcanzan niveles favorables de aceptación y si los recursos técnicos incorporados contribuyen de manera adecuada a la construcción de una propuesta de coctelería de autor diferenciada.

El instrumento de evaluación considera diez criterios directamente relacionados con las características de las cuatro bebidas: apariencia y presentación visual, aroma, sabor y equilibrio, textura y sensación en boca, aplicación de técnicas gastronómicas de vanguardia, temperatura, dilución y cuerpo, creatividad e identidad de autor, coherencia conceptual, potencial de incorporación en carta y aceptación general. La selección de estos criterios permite valorar tanto los atributos directamente percibidos durante la degustación como aquellos vinculados con la construcción integral de la propuesta. De esta manera, la evaluación no se limita únicamente al sabor, sino que incorpora variables relacionadas con presentación, ejecución técnica, originalidad, equilibrio y viabilidad de incorporación de los productos en establecimientos de alimentos y bebidas.

La valoración se estructura mediante una escala hedónica de nueve puntos, en la cual cada participante asigna una puntuación de acuerdo con el nivel de agrado experimentado frente a cada criterio evaluado. La escala comprende valores desde 1, correspondiente al nivel más bajo de aceptación, hasta 9, relacionado con el nivel más alto de agrado. La utilización de nueve categorías permite disponer de una amplitud suficiente para diferenciar las valoraciones realizadas por los profesionales y facilita la identificación de tendencias dentro de las respuestas obtenidas. Además, la aplicación de la misma escala en todos los criterios garantiza uniformidad en el registro de la información y favorece la comparación entre los resultados.

Para el procesamiento de la información se emplea estadística descriptiva mediante frecuencias absolutas, porcentajes y medias aritméticas. Las frecuencias permiten identificar el número de valoraciones registradas en cada puntuación de la escala,

mientras que los porcentajes expresan proporcionalmente la distribución de las respuestas. Por su parte, la media aritmética resume el comportamiento general de cada criterio y permite reconocer aquellos atributos que presentan una valoración comparativamente mayor o menor dentro del conjunto evaluado. Estos procedimientos son coherentes con el alcance descriptivo de la investigación, debido a que el propósito consiste en caracterizar el nivel de aceptación observado dentro del panel participante y no en establecer relaciones de causalidad.

Para la interpretación de la aceptación se consideran favorables las puntuaciones 7, 8 y 9 de la escala hedónica. Esta agrupación corresponde a los niveles superiores de valoración y permite determinar el porcentaje de respuestas que se concentran en la zona positiva del instrumento.

El análisis del porcentaje positivo se complementa con la media aritmética, debido a que ambos indicadores permiten realizar una lectura más completa de los resultados. Una media elevada acompañada de una alta proporción de puntuaciones entre 7 y 9 refleja una tendencia consistente de aceptación, mientras que la presencia de puntuaciones inferiores permite identificar criterios que podrían requerir ajustes técnicos o de estandarización.

La lectura cuantitativa de los resultados permite además establecer diferencias entre los atributos evaluados y reconocer las principales fortalezas de la propuesta. Aspectos como creatividad, identidad de autor, aplicación de técnicas gastronómicas de vanguardia y aceptación general pueden compararse con dimensiones como textura, aroma, temperatura o equilibrio. Esta organización facilita determinar si la percepción favorable se concentra únicamente en el concepto general de las bebidas o si también se mantiene en los componentes sensoriales y técnicos que conforman cada cóctel.

Los resultados obtenidos se interpretan exclusivamente dentro del panel profesional seleccionado para el estudio. Debido a que la muestra es de carácter no probabilístico

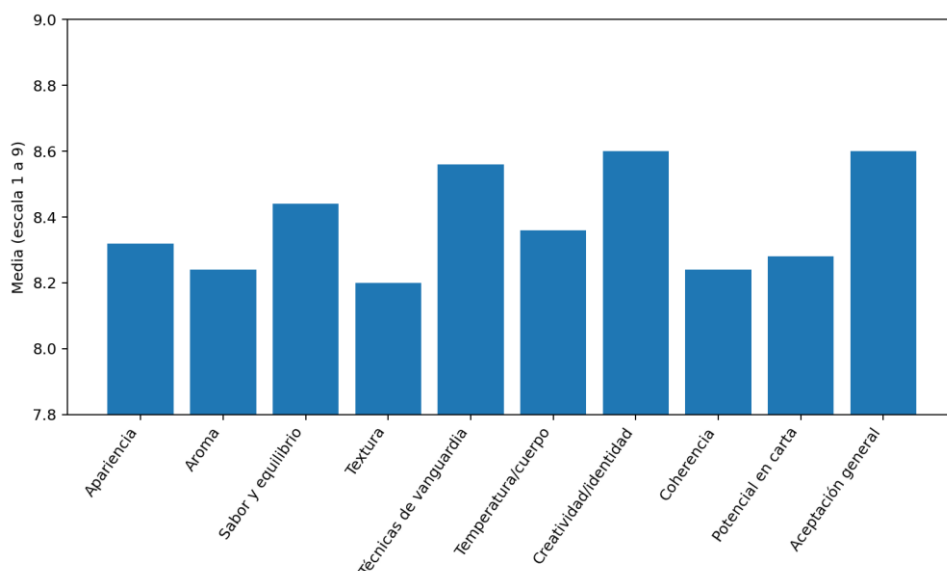
e intencional, las cifras obtenidas describen el comportamiento de los evaluadores participantes y no representan estadísticamente a la totalidad de consumidores de la ciudad de Ambato. Por esta razón, las medias y porcentajes se utilizan como evidencia descriptiva del nivel de aceptación alcanzado por la propuesta dentro de las condiciones establecidas para la evaluación. Esta delimitación permite mantener coherencia entre el diseño metodológico, el procesamiento estadístico y las conclusiones de la investigación, evitando realizar generalizaciones que excedan el alcance definido para el estudio.

Tabla 4. Matriz para consolidación de resultados generales de la evaluación sensorial

Criterio evaluado	Media	Porcentaje positivo
Apariencia y presentación visual	8,32	96%
Aroma	8,24	94%
Sabor y equilibrio	8,44	95%
Textura y sensación en boca	8,20	96%
Aplicación de técnicas de vanguardia	8,56	95%
Temperatura, dilución y cuerpo	8,36	94%
Creatividad e identidad de autor	8,60	96%
Coherencia conceptual	8,24	93%
Potencial de incorporación en carta	8,28	95%
Aceptación general	8,60	96%

Fuente: elaboración propia

Ilustración 5. Media obtenida en cada criterio de la evaluación sensorial



Fuente: elaboración propia

La evaluación presenta una media global de 8,38 puntos sobre 9, con porcentajes de valoración positiva comprendidos entre 93 % y 96 %. Los resultados evidencian un nivel elevado de aceptación de la propuesta y permiten identificar fortalezas principalmente relacionadas con la creatividad, la identidad de autor, la aplicación de técnicas gastronómicas de vanguardia y la aceptación general.

La creatividad e identidad de autor y la aceptación general alcanzan las puntuaciones más elevadas, con una media de 8,60 puntos. Estos valores reflejan una percepción favorable de la originalidad de las bebidas y de la relación establecida entre el concepto automovilístico, los ingredientes, las técnicas utilizadas y la presentación.

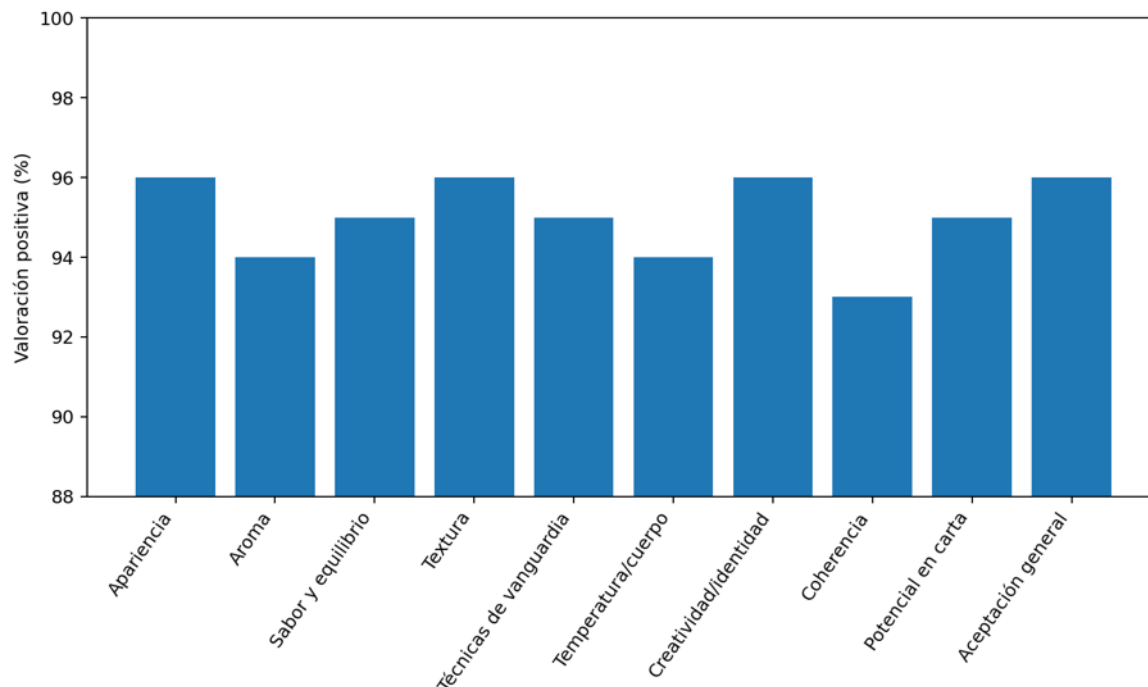
La aplicación de técnicas gastronómicas de vanguardia obtiene una media de 8,56 puntos, mientras que el sabor y equilibrio alcanza 8,44 puntos. Estos resultados permiten establecer que las técnicas empleadas aportan características diferenciadoras sin desplazar la importancia del equilibrio entre dulzor, acidez, amargor, alcohol y dilución.

La textura y sensación en boca registra la menor media, con 8,20 puntos; sin embargo, mantiene un 96 % de valoración positiva. Este resultado evidencia la importancia de controlar la estabilidad de espumas, aires, esferificaciones y gelificaciones, debido a que las variaciones de temperatura, proporciones y tiempos de preparación pueden modificar las características finales de las bebidas.

Tabla 5. Matriz comparativa para la evaluación de los cuatro cócteles de autor

Bebida	Sabor	Aroma	Presentación	Técnica	Aceptación	Media
R26B	8,4	8,3	8,5	8,2	8,4	8,36
GT40	8,5	8,2	8,6	8,5	8,5	8,46
DAY & NIGHT – LE MANS	8,3	8,6	8,2	8,4	8,3	8,36
IL CAVALLINO	8,6	8,4	8,7	8,6	8,6	8,58

Fuente: elaboración propia

Ilustración 6. Porcentaje de valoraciones positivas en los diez criterios evaluados

Fuente: elaboración propia

En respuesta a la pregunta de investigación, los resultados obtenidos determinan que el menú de cuatro cócteles de autor presenta un nivel alto de aceptación y una valoración favorable de la experiencia sensorial. La evaluación aplicada a 25 profesionales alcanzó una media global de 8,38 puntos sobre 9, con porcentajes de valoración positiva entre 93 % y 96 %. IL CAVALLINO obtuvo la media más alta con 8,58 puntos, seguido de GT40 con 8,46 puntos, mientras que R26B y DAY & NIGHT – LE MANS alcanzaron 8,36 puntos. Estos resultados evidencian una valoración favorable de la propuesta en los atributos evaluados.

Los porcentajes positivos se sitúan entre 93 % y 96 %. La cercanía entre los valores evidencia una tendencia favorable relativamente homogénea. Apariencia, textura, creatividad e identidad y aceptación general alcanzan 96 %; sabor, aplicación de técnicas y potencial de incorporación en carta registran 95 %; aroma y temperatura, dilución y cuerpo obtienen 94 %; y coherencia conceptual presenta 93 %.

La comparación entre media y porcentaje positivo permite reconocer matices. Textura, por ejemplo, presenta la media más baja del instrumento, pero conserva 96 % de valoración positiva. Esto significa que el criterio no concentra rechazo, aunque las puntuaciones favorables pueden estar distribuidas más cerca de 7 u 8 que de 9. La lectura conjunta evita interpretar una media de forma aislada y permite identificar oportunidades de perfeccionamiento sin contradecir el nivel general de aceptación.

En términos generales, los resultados guardan correspondencia con el objetivo de determinar la experiencia sensorial y el nivel de aceptación de los cuatro cócteles de autor elaborados mediante técnicas gastronómicas de vanguardia. La media global de 8,38 puntos permite proyectar una tendencia favorable hacia la propuesta, principalmente por su creatividad, identidad, equilibrio y aplicación técnica

Presentación

La apariencia y presentación visual registra una media de 8,32 puntos y 96 % de valoraciones positivas. El resultado refleja una percepción favorable del diseño visual de los cuatro cócteles, de la cristalería, la combinación cromática, el montaje y la relación entre presentación y concepto automovilístico. La puntuación sugiere que los recursos visuales cumplen una función de diferenciación sin convertirse en el único elemento de valor de la propuesta.

La apariencia también se relaciona con la ejecución técnica. La definición de una esfera, la estabilidad de una espuma, la separación de capas o la claridad de un *milk punch* influyen directamente en la lectura visual. Por ello, mantener la media observada exige controlar mise en place, temperatura y tiempos de servicio. Una falla operativa puede modificar la presentación incluso cuando la formulación de sabor se mantiene estable.

El criterio de temperatura, dilución y cuerpo registra una media de 8,36 puntos y 94 % de valoraciones positivas. Estos factores son determinantes en coctelería porque

modifican aroma, dulzor, intensidad alcohólica y persistencia. Un mismo cóctel puede presentar perfiles distintos si se sirve con exceso de dilución, temperatura elevada o una relación inadecuada entre base y modificadores.

La estandarización debe establecer cantidad y tipo de hielo, tiempo de agitado o refrescado, temperatura objetivo y volumen final. En bebidas con componentes de textura modificada, la temperatura también afecta estabilidad. Mantener control sobre estas variables permite que los resultados sensoriales dependan del diseño de la bebida y no de diferencias operativas entre servicios.

Aroma

El aroma alcanza una media de 8,24 puntos y 94 % de valoraciones positivas. Aunque se mantiene en un nivel alto, se ubica entre las medias relativamente menores del instrumento. Este resultado puede interpretarse como una oportunidad para revisar la intensidad y permanencia de los componentes aromáticos sin alterar la identidad de las bebidas. El menú utiliza té verde, albahaca, café, humo, cítricos y componentes clarificados, por lo que la coordinación aromática exige especial control.

El aroma antecede al sabor y condiciona la expectativa. En GT40, el café y la espuma deben complementar al whisky; en IL CAVALLINO, el humo no debe cubrir los cítricos; y en R26B, las notas herbales deben mantener equilibrio con el melón. La evaluación favorable indica que el conjunto funciona, pero la posición relativa del criterio justifica continuar afinando intensidad, frescura y momento de servicio.

Sabor y equilibrio

El sabor y equilibrio obtiene una media de 8,44 puntos y 95 % de valoraciones positivas. El criterio se ubica entre los mejor evaluados y resulta especialmente importante porque integra dulzor, acidez, amargor, intensidad alcohólica y dilución. Una propuesta de vanguardia pierde pertinencia si la técnica domina al sabor; por ello,

el resultado indica que los recursos contemporáneos se incorporan sin desplazar la necesidad de una base gustativa equilibrada.

La valoración también refleja la capacidad del menú para diferenciar perfiles. R26B trabaja fresca y notas herbales; GT40 concentra tostados y dulzor profundo; DAY & NIGHT – LE MANS organiza contrastes; e IL CAVALLINO desarrolla un perfil cítrico y elegante. La diversidad evita monotonía y permite que la técnica se relacione con una intención gustativa distinta en cada bebida.

Técnica

La textura registra una media de 8,20 puntos y 96 % de valoraciones positivas. Es la media más baja del instrumento, aunque su porcentaje favorable continúa siendo alto. Esta combinación muestra que la textura no constituye un problema de aceptación, pero sí el principal espacio para perfeccionar la ejecución. Esferas, geles, aires, espumas y clarificaciones dependen de proporciones y tiempos precisos, por lo que pequeñas variaciones pueden modificar la sensación en boca.

La mejora técnica debe concentrarse en estabilidad de espuma, fragilidad de la esfera, firmeza del gel, permanencia del aire y suavidad de las bebidas clarificadas. El objetivo no es incrementar complejidad, sino asegurar que cada textura facilite el consumo. Una técnica bien ejecutada debe sentirse integrada a la bebida y no como un elemento separado que interrumpe la experiencia.

La aplicación de técnicas de vanguardia alcanza una media de 8,56 puntos y 95 % de valoraciones positivas, convirtiéndose en uno de los criterios más fuertes. La puntuación respalda la pertinencia de utilizar esferificación inversa, *fat wash*, espuma, gelificación, aire, *milk punch* y ahumado dentro de una propuesta de autor. El resultado sugiere que el panel identifica un aporte técnico real y no únicamente un efecto visual.

La fortaleza del criterio se relaciona con la asignación funcional de cada procedimiento. La esfera modifica el momento de liberación de sabor; el *fat wash* aporta profundidad aromática; la espuma y el aire generan contraste; el gel organiza una secuencia de texturas; la clarificación modifica apariencia y suavidad; y el ahumado introduce una entrada aromática. Esta correspondencia entre técnica y propósito fortalece la coherencia del menú.

Aceptación

La creatividad e identidad de autor obtiene una media de 8,60 puntos y 96 % de valoraciones positivas, una de las puntuaciones más altas del instrumento. El resultado indica que el concepto automovilístico es percibido como diferenciador y que las cuatro bebidas mantienen una narrativa propia. La autoría se expresa en la relación entre nombre, ingredientes, técnica, perfil sensorial, presentación y forma de consumo, más que en la simple asignación de una denominación original.

La identidad se fortalece porque cada bebida posee una lógica distinta. R26B se asocia con evolución y frescura; GT40 con potencia y tostados; DAY & NIGHT – LE MANS con transición y capas; e IL CAVALLINO con precisión y elegancia. Esta diferenciación permite que el menú funcione como conjunto sin perder individualidad. La puntuación alta sugiere que la narrativa acompaña la experiencia sin sustituirla.

La coherencia conceptual alcanza una media de 8,24 puntos y 93 % de valoraciones positivas. Aunque continúa en un nivel alto, presenta el porcentaje favorable más bajo de la tabla general. Esta posición relativa justifica revisar la claridad con la que se comunica la relación entre referente automovilístico y bebida. Un concepto puede ser creativo y, al mismo tiempo, requerir una explicación más directa para que el consumidor comprenda por qué determinados ingredientes o técnicas se vinculan con cada vehículo.

La mejora no necesariamente implica modificar las recetas. Puede concentrarse en lenguaje de carta, nombre, descripción breve, orden de servicio y presentación. Una narrativa excesivamente extensa puede distraer de la degustación, mientras una explicación demasiado corta puede dejar el concepto sin contexto. El objetivo es mantener una comunicación suficiente para reforzar la experiencia sin inducir la respuesta del evaluador.

El potencial de incorporación en carta registra una media de 8,28 puntos y 95 % de valoraciones positivas. El criterio integra percepción sensorial con una lectura profesional de viabilidad. Una bebida puede resultar atractiva en una degustación académica y presentar dificultades operativas en un servicio real; por ello, la puntuación favorable sugiere que el panel reconoce posibilidades de aplicación, aunque la implementación definitiva requeriría considerar costos, tiempos, almacenamiento, capacitación y estabilidad de componentes.

Las técnicas de vanguardia exigen una mise en place organizada. *Fat wash* y clarificación requieren producción anticipada; esferas, geles y aires necesitan ventanas de estabilidad; y el ahumado debe ejecutarse de forma controlada. La incorporación a carta es más viable cuando estas operaciones se distribuyen correctamente y cuando las acciones de último momento se reducen a aquellas que aportan realmente a la experiencia.

La aceptación general alcanza una media de 8,60 puntos y 96 % de valoraciones positivas, igualando la puntuación de creatividad e identidad de autor. Este resultado sintetiza la respuesta global frente al menú y confirma que la experiencia completa mantiene una valoración favorable. La aceptación general no sustituye el análisis por criterio, pero permite comprobar si las diferencias observadas en textura, aroma o coherencia conceptual afectan de manera significativa la impresión final.

La combinación entre una aceptación general elevada y medias altas en sabor, técnica y creatividad muestra que la propuesta no depende de un único atributo. El menú

obtiene valoración favorable tanto por características sensoriales como por su diferenciación conceptual. Este equilibrio resulta relevante para responder la pregunta de investigación y para validar el tercer objetivo específico relacionado con la determinación cuantitativa del nivel de aceptación.

Para facilitar la interpretación, los diez criterios pueden organizarse descriptivamente en dos grupos. El primero reúne atributos sensoriales directos: apariencia, aroma, sabor, textura y temperatura, dilución y cuerpo. El promedio de estas cinco medias es aproximadamente 8,31 puntos. El segundo grupo integra criterios conceptuales y profesionales: aplicación de técnicas de vanguardia, creatividad e identidad, coherencia conceptual, potencial de incorporación en carta y aceptación general. El promedio descriptivo de estas cinco medias es aproximadamente 8,46 puntos.

La diferencia entre ambos grupos es reducida y muestra que la valoración conceptual y técnica se acompaña de una respuesta sensorial igualmente favorable. No se observa una propuesta creativa pero sensorialmente débil, ni una bebida agradable sin identidad. Esta cercanía fortalece la lectura global del menú y permite concentrar la mejora en variables específicas, especialmente textura, aroma y comunicación conceptual.

Tabla 6. Jerarquización de los criterios evaluados

Posición	Criterio	Media	Positivo
1	Creatividad/identidad	8,60	96 %
2	Aceptación general	8,60	96 %
3	Técnicas de vanguardia	8,56	95 %
4	Sabor y equilibrio	8,44	95 %
5	Temperatura/cuerpo	8,36	94 %
6	Apariencia	8,32	96 %
7	Potencial en carta	8,28	95 %
8	Aroma	8,24	94 %
9	Coherencia	8,24	93 %
10	Textura	8,20	96 %

Fuente: elaboración propia

La jerarquización ubica en primer lugar creatividad e identidad de autor y aceptación general, seguidas de aplicación de técnicas de vanguardia y sabor y equilibrio. En la

parte inferior se encuentran textura, aroma y coherencia conceptual. La amplitud entre extremos es pequeña, por lo que la lectura debe centrarse en prioridades relativas y no en categorías de rechazo.

Tabla 7. Comparación entre los cuatro cócteles de autor

Bebida	Sabor	Aroma	Presentación	Técnica	Aceptación	Media
R26B	8,4	8,3	8,5	8,2	8,4	8,36
GT40	8,5	8,2	8,6	8,5	8,5	8,46
DAY & NIGHT – LE MANS	8,3	8,6	8,2	8,4	8,3	8,36
IL CAVA-LLINO	8,6	8,4	8,7	8,6	8,6	8,58

Fuente: elaboración propia

R26B

R26B presenta una media de 8,36. Su principal fortaleza comparativa se encuentra en presentación, con 8,5, seguida de sabor y aceptación con 8,4. La técnica obtiene 8,2, lo que permite identificar un espacio de mejora relacionado con consistencia de la esfera y precisión del montaje. El resultado global continúa siendo favorable y confirma que la bebida funciona como apertura fresca dentro del menú.

GT40

GT40 alcanza una media de 8,46 y se posiciona en segundo lugar. Presentación obtiene 8,6, mientras sabor, técnica y aceptación registran 8,5. El aroma alcanza 8,2, valor comparativamente menor que puede relacionarse con la necesidad de equilibrar café, whisky y espuma sin saturar el perfil. La robustez conceptual se mantiene acompañada por una valoración sensorial alta.

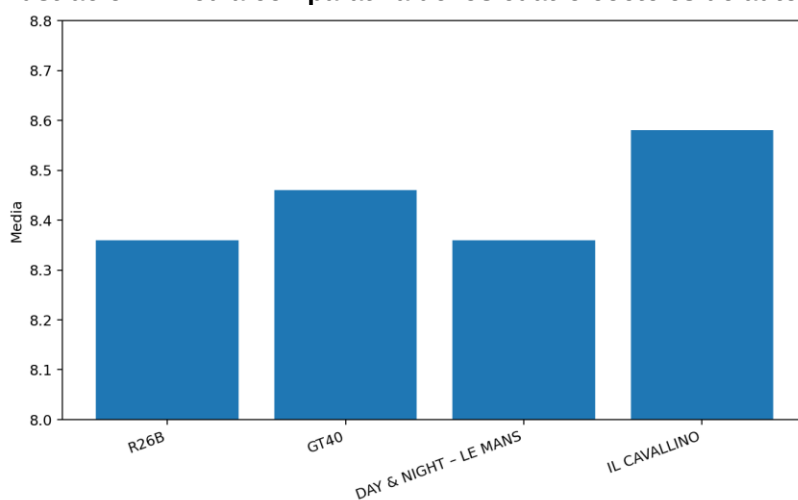
DAY & NIGHT – LE MANS

DAY & NIGHT – LE MANS registra una media de 8,36, igual que R26B. Su atributo más alto es aroma con 8,6, mientras presentación alcanza 8,2. Este comportamiento resulta coherente con una bebida en la que el aire aromático y la secuencia de capas poseen protagonismo. La oportunidad de mejora se concentra en mantener definición visual y estabilidad durante el servicio, de forma que la intención conceptual se perciba con claridad.

IL CAVALLINO

IL CAVALLINO alcanza la media más elevada del conjunto, con 8,58. Presentación registra 8,7; sabor, técnica y aceptación obtienen 8,6; y aroma alcanza 8,4. La consistencia entre atributos explica su posición. El resultado sugiere que la relación entre clarificación, notas cítricas, ahumado y presentación produce una experiencia equilibrada que el panel profesional valora de manera favorable.

Ilustración 7. Media comparativa de los cuatro cócteles de autor



Fuente: elaboración propia

La diferencia entre la media más alta y la más baja es de 0,22 puntos, lo que evidencia un comportamiento homogéneo y favorable del menú. Esta variación reducida

demuestra que los cuatro cócteles mantienen niveles similares de aceptación dentro del panel profesional. En consecuencia, ninguna de las bebidas presenta una valoración significativamente inferior respecto a las demás, lo que fortalece la consistencia general de la propuesta.

Los resultados permiten orientar ajustes de manera selectiva. La textura constituye la principal prioridad porque presenta la media más baja del instrumento, 8,20, aunque conserva 96 % de valoraciones positivas. Esto dirige la atención hacia estabilidad de esferas, espumas, geles y aires. El objetivo no es modificar el concepto general, sino reducir variabilidad en proporciones, temperatura, tiempos de producción y ventana de servicio.

El aroma y la coherencia conceptual presentan medias de 8,24. En aroma, la mejora puede concentrarse en intensidad y persistencia; en coherencia conceptual, en claridad narrativa y relación entre referente automovilístico y experiencia. El análisis cuantitativo no determina una causa específica, pero identifica los criterios que requieren mayor revisión y evita realizar cambios arbitrarios en atributos que ya obtienen puntuaciones superiores.

En respuesta a la pregunta de investigación, los resultados obtenidos determinan que el menú de cuatro cócteles de autor presenta un nivel alto de aceptación y una valoración favorable de la experiencia sensorial. La evaluación aplicada a 25 profesionales alcanzó una media global de 8,38 puntos sobre 9, con porcentajes de valoración positiva entre 93 % y 96 %. IL CAVALLINO obtuvo la media más alta con 8,58 puntos, seguido de GT40 con 8,46 puntos, mientras que R26B y DAY & NIGHT – LE MANS alcanzaron 8,36 puntos.

La respuesta no se limita a la media global. Creatividad e identidad de autor y aceptación general alcanzan 8,60; aplicación de técnicas de vanguardia 8,56; y sabor y equilibrio 8,44. Estos resultados permiten afirmar, dentro del panel profesional

evaluado, que la propuesta mantiene aceptación elevada tanto en atributos sensoriales como en criterios técnicos y conceptuales.

Validación del cumplimiento de los objetivos

El primer objetivo se cumple mediante la fundamentación teórica de la coctelería de autor y de las técnicas gastronómicas de vanguardia. El segundo objetivo se cumple mediante el diseño y documentación de cuatro bebidas con identidad propia. El tercer objetivo se cumple mediante la aplicación de la evaluación sensorial cuantitativa al panel profesional.

Discusión general de la propuesta

La propuesta mantiene correspondencia con la perspectiva de Inchaurreaga (2022), quien concibe la creación de cócteles como un proceso sensorial que exige conocimiento del producto y control técnico. En este sentido, las técnicas de vanguardia se integran como recursos funcionales para modificar aroma, textura, apariencia o secuencia de consumo, y no únicamente como efectos visuales.

Los antecedentes locales de Tello Velasteguí et al. (2024), Albuja Freire (2025) y Peñafiel Niveló (2026) evidencian interés por la mixología contemporánea y por la construcción de propuestas diferenciadas en Ambato. El menú desarrollado se relaciona con esta línea de innovación al combinar narrativa, estandarización, técnica y criterios de evaluación profesional.

CONCLUSIONES

- La fundamentación teórica permite establecer que la coctelería de autor integra creatividad, identidad conceptual, equilibrio sensorial y dominio técnico. Técnicas como la esferificación, *fat wash*, espumas, gelificación, aires, clarificación y ahumado aportan valor a una bebida cuando cumplen una finalidad sensorial y se aplican de manera estandarizada.
- El menú conformado por R26B, GT40, DAY & NIGHT – LE MANS e IL CAVALLINO articula un concepto automovilístico común con perfiles sensoriales diferenciados y técnicas gastronómicas de vanguardia, permitiendo desarrollar una propuesta original, coherente y técnicamente documentada.
- La evaluación sensorial realizada con 25 profesionales permitió determinar una aceptación favorable de la propuesta, alcanzando una media global de 8,38 puntos sobre 9. IL CAVALLINO obtuvo la valoración más alta con 8,58 puntos, seguido de GT40 con 8,46, mientras que R26B y DAY & NIGHT – LE MANS alcanzaron 8,36 puntos, evidenciando una valoración positiva de los cuatro cócteles desarrollados.

RECOMENDACIONES

- Se recomienda a los establecimientos gastronómicos y bares de la ciudad de Ambato incorporar técnicas gastronómicas de vanguardia en propuestas de coctelería de autor, procurando que su aplicación contribuya al sabor, aroma, textura y presentación de las bebidas y no sea utilizada únicamente como un recurso visual.
- Se sugiere fortalecer la capacitación de estudiantes y profesionales del área de alimentos y bebidas en técnicas como esferificación, *fat wash*, clarificación, gelificación, elaboración de espumas y aires, considerando aspectos de estandarización, tiempos, temperaturas, estabilidad, higiene y seguridad durante su ejecución.
- Se recomienda continuar con el perfeccionamiento de los cuatro cócteles propuestos mediante futuras evaluaciones sensoriales, así como incorporar análisis de costos, tiempos de producción, disponibilidad de materias primas y viabilidad operativa antes de su implementación definitiva en una carta profesional.

BIBLIOGRAFÍA

- Albuja Freire, A. M. (2025). Línea de bebidas soft con esferificaciones de coctelería [Proyecto de titulación, Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Sede Ambato]. Recuperado de <https://repositorio.puce.edu.ec/server/api/core/bitstreams/15f7915a-8d99-4a49-a844-01a2c7210a6c/content>
- Barham, P., Skibsted, L. H., Bredie, W. L. P., Frøst, M. B., Møller, P., Risbo, J., Snitkjær, P., & Mortensen, L. M. (2010). Molecular gastronomy: A new emerging scientific discipline. *Chemical Reviews*, 110(4), 2313–2365. doi:10.1021/cr900105w
- Calvache-Muñoz, M. C., Ramos-Velasco, J. C., Arboleda-Muñoz, G. A., Loja-Miño, L. A., Vargas-Bermúdez, C. A., & Potosí-Rodríguez, S. F. (2021). Desarrollo de cócteles con textura modificada mediante técnicas de mixología molecular. *Mundo FESC*, 11(S2), 181–191. doi:10.61799/2216-0388.922
- Farinango Males, C. D. (2025). *Aplicación de técnicas contemporáneas de coctelería con productos andinos: Caso babaco, ishpingo y naranjilla* (Trabajo de titulación). Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Ibarra, Ecuador. Recuperado de <https://repositorio.puce.edu.ec/handle/123456789/46849>
- Inchaurraga, L. (2022). Más allá del cóctel: 49 recetas para unos cócteles únicos. Barcelona, España: Vergara.
- Lascano Monteros, A. G. (2018). *Elaboración de una guía de cócteles de autor con aplicación de mixología ecuatoriana* (Trabajo de titulación). Universidad Iberoamericana del Ecuador, Quito, Ecuador. Recuperado de <https://repositorio.unibe.edu.ec/handle/123456789/413>

- Lawless, H. T., & Heymann, H. (2010). *Sensory evaluation of food: Principles and practices* (2nd ed.). New York, NY: Springer. doi:10.1007/978-1-4419-6488-5
- Ludizaca Pérez, D. E., & Robles Aguilar, M. F. (2018). *Propuesta de aplicación de técnicas de coctelería clásica y molecular en frutas cultivadas en el Azuay: Chamburo, durazno, pera y reina claudia* (Trabajo de titulación). Universidad de Cuenca, Cuenca, Ecuador. Recuperado de <https://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/29890>
- Murphy, J. P. (2010). Molecular mixology: The new frontier for cocktails. *Licensing World*, May issue. doi:10.21427/d74b4d
- Párraga Espinoza, Y., & Vinueza Quinatoa, M. A. (2020). Aporte a la innovación de la coctelería tradicional conservando la identidad cultural ecuatoriana. *Revista Científica y Tecnológica UPSE*, 7(2), 52-57. doi:10.26423/rctu.v7i2.526
- Peñañiel Llanos, J. O. (2022). *Elaboración de cócteles de autor con base en bebidas tradicionales de la Sierra ecuatoriana* (Trabajo de titulación). Universidad de Cuenca, Cuenca, Ecuador. Recuperado de <https://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/39409>
- Peñañiel Niveló, K. N. (2026). Cocteles inspirados en comidas y bebidas típicas de Ambato [Proyecto de titulación, Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Sede Ambato]. Recuperado de <https://repositorio.puce.edu.ec/handle/123456789/48629>
- Rogel Ruano, A. S. (2025). Desarrollo de una propuesta de coctelería de autor en base a licores ecuatorianos con el uso de técnicas moleculares [Trabajo de integración curricular, Pontificia Universidad Católica del Ecuador]. Recuperado de <https://repositorio.puce.edu.ec/server/api/core/bitstreams/c9f876c2-2f9b-471d-baf8-263a70d80859/content>

- Spence, C. (2015). Multisensory flavor perception. *Cell*, 161(1), 24–35. doi:10.1016/j.cell.2015.03.007
- Tello Velasteguí, A. I., Franco Pérez, A. F., & Llundu Michelena, B. J. (2024). Método neutrosófico para la recomendación del uso de coctelería molecular en la industria de bebidas de la ciudad de Ambato. *Neutrosophic Computing and Machine Learning*, 31, 117-126. Recuperado de <https://fs.unm.edu/NCML/10recomendacionuso.pdf>
- Vásquez Ramírez, A. A., Guanuchi Orellana, L. M., Cahuana Tapia, R., Vera Teves, R., & Holgado Tisoc, J. (2023). Metodología de la investigación científica. Lima, Perú: Instituto Universitario de Innovación Ciencia y Tecnología Inudi Perú. doi:10.35622/inudi.b.094
- Vizcaíno Zúñiga, P. I., Cedeño Cedeño, R. J., & Maldonado Palacios, I. A. (2023). Metodología de la investigación científica: guía práctica. *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar*, 7(4). doi:10.37811/cl_rcm.v7i4.7658
- Zapata-Barrionuevo, J. P., Narváez-Chávez, N. N., Pazmiño-Ramos, D. M., & Chávez-Castillo, C. A. (2025). Innovación de productos gastronómicos en el campo de la mixología a través de técnicas culinarias de vanguardia utilizando productos locales del cantón Cotacachi. *Polo del Conocimiento*, 10(3), 2766-2807. doi:10.23857/pc.v10i3.9216

ANEXOS

Anexo 1. Escala hedónica de nueve puntos

Tabla 8. Escala hedónica de nueve puntos

Valor	Categoría
1	Me disgusta extremadamente
2	Me disgusta mucho
3	Me disgusta moderadamente
4	Me disgusta ligeramente
5	Ni me gusta ni me disgusta
6	Me gusta ligeramente
7	Me gusta moderadamente
8	Me gusta mucho
9	Me gusta extremadamente

Fuente: elaboración propia

Anexo 2. Ficha de evaluación sensorial

Tabla 9. Instrumento de evaluación sensorial de los cócteles

N.º	Criterio	1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Apariencia y presentación visual	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
2	Aroma	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
3	Sabor y equilibrio	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
4	Textura y sensación en boca	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
5	Aplicación de técnicas de vanguardia	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
6	Temperatura, dilución y cuerpo	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
7	Creatividad e identidad de autor	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
8	Coherencia conceptual	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
9	Potencial de incorporación en carta	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
10	Aceptación general	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

Fuente: elaboración propia

Anexo 3. Encuesta complementaria de preferencias

Tabla 10. Encuesta complementaria para participantes

N.º	Pregunta	Opciones
1	Frecuencia de consumo de cócteles	Nunca / Ocasionalmente / Una vez al mes / Dos o más veces al mes
2	Perfil de sabor preferido	Dulce / Cítrico / Herbal / Amargo / Ahumado / Equilibrado
3	Importancia de la presentación visual	Nada / Poco / Importante / Muy importante
4	Disposición a probar técnicas de vanguardia	Nada dispuesto / Poco / Dispuesto / Muy dispuesto
5	Importancia de productos ecuatorianos	Nada / Poco / Importante / Muy importante
6	Factor que más influye en la elección	Sabor / Aroma / Presentación / Precio / Originalidad
7	Preferencia de contenido alcohólico	Sin alcohol / Bajo / Medio / Alto
8	Técnica que genera mayor interés	Ahumado / Espuma / Esferificación / Clarificación / Gelificación
9	¿Probaría un menú inspirado en automovilismo?	Sí / No / Tal vez

Fuente: elaboración propia